

AGRICHEF, ALL'ALBERGHIERO DI TERAMO UNA GIORNATA DEDICATA AI MENÙ DELLA TRADIZIONE



TERAMO - Domani dalle 9,00 alle 13,00 presso l'Istituto Alberghiero "Di Poppa" di Teramo si svolgerà la manifestazione Agrichef, promossa dalla Confederazione italiana degli agricoltori (Cia).

L'evento, spiega il professor **Gino Primavera**, già insegnante di Scienza degli alimenti all'Istituto alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti), patria dei cuochi d'Italia, e profondo conoscitore della gastronomia del territorio, delle sue tradizioni e dei suoi prodotti, si propone

di “evidenziare piatti di agriturismi di qualità ispirati dalla tradizione nei quali, però, si possano individuare anche segni evidenti di genuinità e di presenza di sostanze benefiche per la salute nonché, se necessarie, modifiche innovative nella preparazione di essi che ne aumentino il valore nutraceutico”.

Il programma della giornata prevede la presentazione delle aziende agrituristiche e dei piatti con la partecipazione degli alunni della scuola a partire dalle ore 9,00, a seguire preparazione dei piatti e dalle 10,00 all’aula magna convegno “Cucina del territorio e nutraceutica”.

Partecipano **Dino Mastrocola**, magnifico rettore dell’Università di Teramo, lo stesso prof Gino Primavera, **Leonardo Seghetti**, tecnologo alimentare, **Tommaso Buffa**, direttore nazionale Turismo Verde. Chiude i lavori **Mauro Di Zio**, presidente regionale della Cia. Modera **Roberto Bataglia**, presidente Cia L’Aquila-Teramo.

Alle ore 12,00 riunione della giuria e valutazione piatti, alle 13,00 presentazione del risultato finale. A seguire buffet con prodotti del territorio offerto dalle aziende partecipanti.