

ARTIGIANATO ARTISTICO E SAPORI D'ABRUZZO, A GUARDIAGRELE TRE GIORNI TRA CIBO E TERRITORIO



19 Novembre 2022

GUARDIAGRELE - Convegni, incontri a tema, laboratori didattici con gli alunni delle scuole, dimostrazioni in cucina. Saranno gli ingredienti base dell'appuntamento fissato per il prossimo fine settimana a Guardiagrele (Chieti), in cui si parlerà di alimentazione, di biodiversità, di tradizioni locali legate ai prodotti della terra e del loro uso consapevole.

Dal 25 al 27 novembre, le porte del palazzo dell'Artigianato di via Roma, si riaprono per ospitare la settima edizione della rassegna "Artigianato artistico e sapori d'Abruzzo".

"Il nostro territorio è pieno di eccellenze eno gastronomiche e di prodotti della terra unici - spiega il presidente dell'Ente mostra artigianato artistico abruzzese, **Gianfranco Marsibilio** - e per farlo potremo contare colla collaborazione con l'associazione Slow Food Abruzzo-Molise. Questa rassegna ha anche un intento didattico rivolto ai più giovani per trasmettere loro la necessità di difendere la biodiversità del territorio. Inoltre i visitatori, in vista delle festività natalizie oramai dietro l'angolo, potranno creare secondo i loro gusti una scatola regalo confezionata con i prodotti tipici esposti e con le realizzazioni dei giovani artigiani presenti".

Raffaele Cavallo di Slow Food Abruzzo e Molise conferma che "questa manifestazione pone in evidenza due temi molto importanti: da un lato la tutela e la promozione delle produzioni di piccola scala dei nostri produttori di presidi Slow Food e dall'altra, la necessità di un approccio consapevole al cibo e alla sua filiera produttiva, tramite il contrasto allo spreco alimentare e la valorizzazione delle ricette del recupero".

Tra i tanti appuntamenti previsti durante i tre giorni della manifestazione, di particolare interesse, l'incontro nel pomeriggio di sabato 26 novembre nel palazzo dell'Artigianato di Via Roma, tra **Carlo Catani**, autore e presidente di "Tempi di Recupero", e lo chef stellato **Peppino Tinari**. Si discuterà di un tema attuale e affascinante: la sostenibilità a tavola.

IL PROGRAMMA

Venerdì 25 novembre

Saluti iniziali istituzionali

ore 10,00 Palazzo dell'Artigianato

"Come nasce un pulcino" e altre storie.

Laboratorio didattico a cura della Fattoria "Cortile Verde" di Guardiagrele.

con la partecipazione degli alunni del Circolo Didattico "Modesto della Porta" di Guardiagrele.

Seguiranno gli aneddoti di Raffaele Mastrocola – Veterinario di campagna.

ore 16,30 Palazzo dell'Artigianato

“Mi presento” a cura di “I Pensieri del Poeta”.

Intervengono: Nicola Boschetti – Sommelier

Lorenzo Palazzoli – Ambasciatore del gusto

ore 18,00 Palazzo dell'Artigianato

“Abruzzo e digitale, a che punto siamo?”

Intervengono: Lisa Di Bello – formatrice e consulente digitale

Valeria Gallese – creatrice e titolare di Aquilana.

A seguire Presentazione del box regalo “DegustAbruzzo” a cura degli artigiani locali di Creativelab, con la partecipazione di Food Blogger/Travel Blogger abruzzesi.

Sabato 26 novembre

ore 9,30 Aula Magna “Istituto Omnicomprensivo” Via Grele – Guardiagrele

“Mangiamo con le stagioni”

Workshop a cura dell'Associazione BioPass Abruzzo.

Intervengono: Angela Alessia Giuliani – Biologa nutrizionista

Antonella Avena – Psicologa

con la partecipazione degli alunni dell'Istituto Omnicomprensivo di Guardiagrele.

ore 17,30 Palazzo dell'Artigianato

“A tavola con la sostenibilità”

Moderata: Valerio Colasante – Tecnologo alimentare

Intervengono: Carlo Catani – Autore e presidente di “Tempi di Recupero”

Peppino Tinari – Chef stellato del ristorante “Villa Maiella”

Laura La Spada – Slow Food Abruzzo – Molise

A seguire Show cooking a cura dell'Associazione Provinciale Cuochi Pescara.

La Giornata si concluderà con castagne e vino novello dalle ore 21.00.

Domenica 27 novembre 2022

ore 15,30 Palazzo dell'Artigianato

“Una spremuta di colori”

Laboratorio per bambini a cura dell'educatrice museale Veronica Di Crescenzo. fiori e frutti.

ore 17,30 Palazzo dell'Artigianato

“La biodiversità botanica locale tra aspetti iconografici e nutrizionali”

Modera: Valerio Colasante - Tecnologo alimentare

Intervengono: Aurelio Manzi - Botanico e Naturalista

Pamela Colasante - Biologa nutrizionista BioPass Abruzzo

A seguire Show Cooking a cura degli alunni dell'Istituto Alberghiero G. Marchitelli di Villa Santa Maria

Durante i pomeriggi del 25 e 26 novembre e per l'intera giornata del 27 ci sarà la possibilità di partecipare all'estemporanea di tintura della lana con Montepulciano d'Abruzzo e zafferano, a cura di Valeria Gallese, creatrice e titolare di Aquilana.