

“CUM PANIS” ALL’AQUILA CELEBRA I PRODOTTI DI ECCELLENZA IN MEMORIA DI CIALONE

1 Ottobre 2020

di Redazione



L'AQUILA – Una giornata in cui i prodotti di eccellenza del territorio incontrano chi li racconta tutti i giorni e i protagonisti dell'enogastronomia locali e regionali, con tre momenti di confronto, uno show cooking dello chef stellato **William Zonfa** e la degustazione dei Presidi Slow Food.

È “Cum Panis”, in programma all'Aquila sabato 24 ottobre nella prestigiosa cornice di Palazzo Pica Alfieri, organizzato da *Virtù Quotidiane*, quotidiano online abruzzese, e dalla condotta Slow Food di L'Aquila, in memoria del compianto **Giovanni Cialone**, architetto e ambientalista, profondo conoscitore del paesaggio agrario e delle sue trasformazioni, al quale è peraltro intitolata la neonata Comunità Slow Food del pane casereccio aquilano di grani di montagna.

L'evento prevede due focus, il primo proprio dedicato alla presentazione della Comunità, il secondo ai progetti per i quali Cialone si era impegnato di più, a partire dal Cammino dei

Normanni, e un talk sull'attività dei primi quattro anni di *Virtù Quotidiane*, al quale parteciperanno protagonisti della viticoltura, dell'agricoltura e della cucina abruzzesi.

Alle ore 20,00 show cooking dello chef William Zonfa che preparerà una polenta di pancotto per celebrare proprio il pane casereccio aquilano. A seguire, degustazione dei prodotti Presidio Slow Food della conca aquilana. Chiuderà la serata un dolce preparato da **Federico Marrone**, giovanissimo pasticcere emergente a livello nazionale, della Locanda Da Lincosta.

L'evento, reso possibile solo grazie alla generosità di alcuni sponsor tra cui la Techno Restauri srl di Roma, si svolgerà nel massimo rispetto delle normative anti-Covid, con un numero di partecipanti limitato e necessità di prenotazione. Maggiori dettagli saranno forniti in seguito.