

PANE, OLIO E MONTEPULCIANO: IN PIAZZA A OFENA TAVOLA ROTONDA, LABORATORIO E DEGUSTAZIONE

11 Aprile 2018

di **Redazione**



OFENA – Pane, olio e Montepulciano sabato 21 aprile in piazza a Ofena (L'Aquila). L'iniziativa, a cura di Comune e Pro loco, è alla sua prima edizione e rientra nel progetto del bando cultura della Regione per lo sviluppo delle potenzialità culturali e turistiche del cratere sismico del 2009.

Promuovere i tre prodotti che meglio rappresentano il comprensorio conosciuto come “Forno d'Abruzzo”, per le sue particolari condizioni pedoclimatiche, divulgandone le proprietà uniche e approfondendone il ruolo centrale che hanno nella dieta mediterranea: questo è l'obiettivo dell'evento che si terrà nel piazzale Berlinguer, in una tensostruttura.

Alle 15 è in programma la tavola rotonda “Olio, vino e grano: Eccellenze del territorio”, alla

quale parteciperà il sindaco di Ofena, **Antonio Silveri**, la biologa nutrizionista **Federica Michetti**, il docente di Scienze agrarie **Leonardo Seghetti**, che interverrà sugli aspetti socio culturali e agronomici del grano, del vino e dell'olio e il cardiocirurgo **Ugo Minuti** dell'ospedale di Teramo.

Alle 16,30 ci sarà una degustazione di vino e olio, con la partecipazione del delegato dell'Aquila dell'Associazione italiana sommelier **Serena Di Battista** e il sommelier dell'olio **Roberto Pacione**.

Previsto anche un laboratorio di pane per bambini e, alle 19,30, una cena spettacolo dal tema "Sapori di primavera". Ad intrattenere i presenti, durante la cena, il cantastorie **Franco Palumbo**, meglio conosciuto come "Roppoppò". Alle 22 si terrà invece la premiazione dei vincitori del concorso per produttori locali di olio e vino.

Per informazioni e prenotazioni al concorso, telefonare ai numeri 338-1732724 (**Valeria Lancione**) oppure 349-7650366 (**Mara Salvati**).