

“TERRAE”, A BARREA ANCHE AUTOBIOGRAFIA DEL CIBO E PASSEGGIATA GASTRONOMICA

11 Agosto 2021



BARREA - Un workshop su “l’autobiografia del cibo” e una passeggiata gastronomica sono in programma a Barrea (L’Aquila) sabato 21 e domenica 22 agosto, nell’ambito di “Terraes”, primo evento nel suo genere nel cuore del Parco nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise, in uno dei paesi più suggestivi della zona grazie anche al magnifico affaccio sull’omonimo lago, che vuole rimarcare quanto la ricchezza agroalimentare del bel paese sia legata al saper fare delle persone e alla terra da cui provengono.

Sabato, dalle 15,30 alle 18,30 al castello monumentale **Martina Liverani**, autrice di *Atlante di geogastronomia* e *Manuale di cucina sentimentale* e direttrice di *Dispensa Magazine - generi alimentari & generi umani.*, condurrà il workshop tutto dedicato al cibo (posti limitati, prenotazioni a info@terraes.info)

Il giorno dopo, domenica 22 agosto alle ore 10,00, passeggiata gastronomica bordo lago con la stessa Liverani e altri ospiti. Le provviste sono i beni necessari da portare sempre con sé: una guida per non perdersi, buon cibo da condividere, ottima compagnia e qualcosa da imparare

Provviste è un progetto che nasce in seno a Dispensa (www.dispensamagazine.it) da un'idea di Martina Liverani e **Valeria Carbone**, entrambe attive nel mondo dell'enogastronomia, per raccontare e promuovere i cammini, in mezzo alla natura, in ottima compagnia e con buon cibo.

“Proprio come una riserva di viveri e altri beni messi da parte in vista di future necessità”, spiega Martina Liverani, “le Provviste, in varie forme accompagnano viaggiatori e appassionati di cammini con storie, piccoli eventi, progetti ad hoc con realtà mosse dalla stessa voglia di scoperta in una dimensione naturale e a misura d'uomo. La cultura, la natura e il benessere sono i viveri che accompagnano il cammino”.

Provviste riunisce persone, esperti di vari settori e menti creative per camminare e parlare in modo efficace e pervasivo, condividere idee e scoprire qualcosa di nuovo. Le provviste che accompagneranno questo cammino di 6 ore saranno facili, e conterranno pane, formaggi e salumi locali e non solo.

“Terrae”, dal 20 al 22 agosto, trasforma Barrea in capitale dell'enogastronomia abruzzese e italiana, con incontri, dibattiti, musica e degustazioni. Viticoltori, esperti e appassionati di enogastronomia arriveranno da ogni parte d'Italia per degustare, ascoltare, apprendere e approfondire tematiche e tradizioni legate a due importanti prodotti dell'agroalimentare: il vino e il pane.

Un fine settimana interamente dedicato al ricco patrimonio gastronomico italiano e al suo profondo rapporto con la cultura, la storia e il territorio nazionale. Una fiera vinicola e le prelibatezze proposte dai food truck ma anche spettacoli teatrali e musicali, una suggestiva videoinstallazione, spazio dedicato alle bambine e ai bambini, seminari, laboratori di degustazione e workshop.

Il vino, fulcro della manifestazione, sarà protagonista della tre giorni, e saranno venti le cantine che avranno la possibilità di esporre e far degustare i propri prodotti nell'amenissimo borgo abruzzese per farsi conoscere da un più ampio pubblico di appassionati, di turisti e di curiosi.

Il pane, tema di questa prima edizione, farà da filo conduttore a tutta la proposta gastronomica e culturale che arricchirà il programma.

“Terrae-La cultura del gusto a Barrea”, con la direzione artistica di **Paolo Tegoni**, è un'idea di Terrae Opificio Culturale Enogastronomico per il Comune di Barrea, aderente all'Associazione dei Borghi Autentici d'Italia, ed è realizzato grazie al sostegno di Parco

nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, Regione Abruzzo, Pro Loco di Barrea, Sci Club Barrea, Cooperativa di Comunità di Barrea con la partecipazione di Università di Camerino, Università di Teramo, Associazione Gastronomi Professionisti, Forno Brisa e Lo Scigno di Barrea.

IL PROGRAMMA

VENERDI 20 AGOSTO

ore 18, Piazza Mammarino

Inaugurazione manifestazione alla presenza delle autorità

ore 18.30, Piazza Umberto I

“Il pane, la gente e la fatica”. Presentazione della mostra fotografica di Dante D'Amico sul ciclo del grano e sul pane di Barrea. La mostra rimarrà aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19

ore 19, Piazza Umberto I

TERRAE – La cultura del gusto a Barrea. Incontro inaugurale

ore 20, Piazza Mammarino

“Attacchi di Swing”. Il virtuosismo della chitarra manouche di Corrado Caruana e l'eclettismo del clarinetto di Alessandro Mori per un duo swing 'jazzigano' spumeggiante

ore 21.30, Piazza Umberto I

PANE + VINO

visual/music/landscape

Ideazione e immagini: Cristina Spelti

Musica originale: Claudio Borgianni

Il vino e il pane sono nutrimenti primari, essenziali in molte culture, in diverse religioni, a quasi tutte le latitudini. Spezzare il pane e versare il vino sono azioni che hanno riflessi in ritualità antiche ed attuali, di condivisione, che ci avvicinano all'altro da noi, che ci identificano.

Il lavoro parte da queste due parole e ne esplora i molteplici significati mettendo a punto un'esperienza visiva dove immagini e suono sono usati per connettere lo spettatore ad un paesaggio istintivo, collettivo e personale: la superficie di proiezione si trasforma in uno schermo dinamico dove reale e virtuale si impastano alterando la percezione visiva ed arricchendo la percezione sensoriale. Luce e suono diventano così il vino ed il pane di questo diverso rito contemporaneo.

Sarà possibile assistere alla proiezione venerdì 20 e sabato 21 dalle 21.30 alle 23.

SABATO 21 AGOSTO

Corso Roma e Corso Duca degli Abruzzi

TERRAE - La cultura del gusto a Barrea

dalle 11 alle 14 e dalle 16 alle 21: banchi d'assaggio cantine vinicole

dalle 11 alle 23: food truck e punto ristoro Pro Loco e Sci Club Barrea

Piazza Umberto I

Spazio bimbi

dalle 11 alle 13: GIOCHIAMO A FARE IL PANE

Impareremo a fare il pane con diversi tipi di farina e semi locali. Prepara la tua pagnottina, bella, fragrante e profumata!

dalle 15 alle 18: TUTTI PER UNO, UNO PER TUTTI!

Giochi popolari per bambini. Giochi senza tempo pieni di ricordi e fantasia

ore 11.30, Sala Consiliare

"I Safini e il pane" con la prof.ssa Isolina Marota, il prof. Gianni Sagratini e la prof.ssa Elena Vittadini del corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino. Modera Paolo Tegoni, Associazione Gastronomi Professionisti. In collaborazione con Forno Brisa.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili

dalle ore 15.30 alle 18.30, Castello Monumentale

"Food Memories. Autobiografia del cibo". Con Martina Liverani. Workshop con la scrittrice e gastronomo autrice di "Atlante di geogastronomia" e "Manuale di cucina sentimentale" e direttrice di "Dispensa Magazine - generi alimentari & generi umani". Massimo 20 posti.

Prenotazioni: info@terrae.info

ore 17, Sala convegni ex Camoscina, Via Roma

"Bollicine a Barrea". Incontro dedicato ai vini spumanti e frizzanti prodotti da alcune delle cantine presenti alla fiera enologica di Barrea. Conduce Andrea Amadei, Associazione Gastronomi Professionisti. Massimo 30 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 21.30, Piazza Mammarino

PANE NOSTRO

di e con Roberta Biagiarelli e Sandro Fabiani, tromba Luca Aquino

La musica jazz incontra il teatro con un progetto inedito, creato appositamente per TERRAE

che ripercorre la grande storia del pane, ricca di sapienza e di geopoetica, d'arte e di fede, che abbraccia l'intera storia dell'umanità. In collaborazione con Lo Scrigno di Barrea

DOMENICA 22 AGOSTO

ore 10, Lago di Barrea

PROVVISTE - Passeggiata gastronomica con Martina Liverani & ospiti. Le Provviste sono i beni necessari da portare sempre con sé: una guida per non perdersi, buon cibo da condividere, ottima compagnia e qualcosa da imparare

Corso Roma e Corso Duca degli Abruzzi

"TERRAE - La cultura del gusto a Barrea"

dalle 11 alle 14 e dalle 16 alle 21: banchi d'assaggio cantine vinicole

dalle 11 alle 23: food truck e punto ristoro Pro Loco e Sci Club Barrea

ore 11.30, Sala Consiliare

"Longevità e tradizioni alimentari abruzzesi: lo studio 'CenTenari'" con il prof. Dino Mastrocola, rettore dell'Università di Teramo, la prof.ssa Maria Angela Perito e il prof. Mauro Serafini del corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità. Modera Giorgio Maria Zinno, Associazione Gastronomi Professionisti. Ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili

dalle ore 11 alle 13 e dalle 15 alle 18, Piazza Umberto I

Spazio bimbi

Attività ludico ricreative per bambini

dalle ore 15.30 alle 18.30, Castello Monumentale

"La food-photography: narrare con la fotografia" a cura di Lido Vannucchi. Workshop per addetti ai lavori, studenti e appassionati con il fotografo wine e food, autore di reportage sociale, life style, ritratto, editoria. Massimo 20 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 17, Sala convegni ex Camoscina, Via Roma

"Eccellenze enologiche abruzzesi". Con il prof. Leonardo Seghetti, Nicola D'Auria, presidente del Movimento Turismo del Vino, Matteo Ciccone e Davide Febo, vignaioli abruzzesi. Conduce Paolo Tegoni, Associazione Gastronomi Professionisti. Massimo 30 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 18.30, Piazza Mammarino

Pasquale Innarella GO_DEX Quartet

Un quartetto jazz che rilegge in chiave moderna le musiche di Dexter Gordon

LE CANTINE

ASJARIGATO - Veneto
CACCIATORE D'UVE - Italia
CANTINA DELLA VOLTA - Emilia-Romagna
CERROLUNGO - Liguria
CHAMPAGNE DEMIÈRE - Francia
CICCONE - Abruzzo
CORTE DEI PAPI - Lazio
CREA - Abruzzo
FAMIGLIA FEBO - Abruzzo
FATTORIA DELL'ORSO - Abruzzo
HERERO - Molise
LUNAROSSA VINI E PASSIONE - Campania
MAELI - Veneto
MICHELE LALUCE - Basilicata
MONTE BELLARIA - Emilia-Romagna
OMINA ROMANA - Lazio
PRIMA TERRA - Liguria
STRAPPELLI - Abruzzo
TERRE GROSSE - Veneto
WALTER DE BATTÈ - Liguria
ZAHAR - Friuli Venezia Giulia

Salvo dove diversamente indicato gli altri eventi sono a libero accesso, fino a esaurimento posti. Alla fiera enologica è necessario accedere con biglietto: 12 euro intero, 10 euro ridotto.

Programma dettagliato: www.terrae.info/barrea

Informazioni e prenotazioni: info@terrae.info