

“TERRAE”, BARREA CAPITALE DEL VINO E DEL PANE PER TRE GIORNI CON ARTE, MUSICA, DEGUSTAZIONI E SPETTACOLI

19 Agosto 2021



BARREA – Arte, musica e dibattiti, degustazioni e spettacoli. Con 21 cantine di ogni parte d’Italia, esperti delle Università di Parma, Teramo e Camerino, Barrea (L’Aquila), nel cuore del Parco Nazionale d’Abruzzo Lazio e Molise (Pnalm), è pronta a trasformarsi per tre giorni nella capitale dell’enogastronomia abruzzese e italiana con “Terrae”, in programma dal 20 al 22 agosto. Viticoltori, esperti di enogastronomia ed enologi trasformeranno uno dei Borghi più belli d’Italia nel luogo perfetto dove degustare, ascoltare, apprendere e approfondire tematiche e tradizioni legate a al vino e il pane.

Il pane, tema di questa prima edizione, farà da filo conduttore a tutta la proposta gastronomica e culturale che arricchirà il programma. Una fiera vinicola e le prelibatezze proposte dai food truck, ma anche spettacoli teatrali e musicali, una suggestiva videoinstallazione, spazio dedicato ai bambini, seminari, laboratori di degustazione e

workshop.

“Un’occasione unica per il borgo di Barrea per potersi affermare anche nel campo della gastronomia, portando alla ribalta i piatti semplici della tradizione locale, per un’esplosione sensoriale di gusti e profumi in cui il vino rimane il protagonista principale”, ha detto il sindaco di Barrea, **Andrea Scarnecchia**.

“Due spettacoli creati ad hoc sul tema del pane declinato in diverse forme artistiche”, spiega il direttore artistico, **Paolo Tegoni**, gastronomo professionista, docente universitario in materie enogastronomiche e presidente dell’associazione Terrae Opificio culturale enogastronomico, ideatore dell’evento.

Previsti workshop con gli esperti **Martina Liverani** e **Lido Vannucchi** e i seminari con docenti delle Università di Camerino e Teramo, laboratori di degustazione con **Andrea Amadei** e **Leonardo Seghetti**, lo spazio bimbi e la mostra fotografica dedicati al pane e musica nel borgo.

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’ecllettismo 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 Borgiaanni

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 gastronomica 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 Scigno 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

CICCONI – 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