

“TERRAE”, BARREA PER TRE GIORNI CAPITALE DELL’ENOGASTRONOMIA ABRUZZESE E ITALIANA

9 Agosto 2021



BARREA – Tre giorni in cui Barrea (L’Aquila) diventa capitale dell’enogastronomia abruzzese e italiana, con incontri, dibattiti, musica e degustazioni. È “Terrae”, 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.

Viticoltori, esperti di enogastronomia ed enologi, dal 20 al 22 agosto arriveranno da ogni parte d’Italia trasformando uno dei Borghi più belli d’Italia nel luogo perfetto dove 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 21 le cantine che avranno la possibilità di esporre e far degustare i propri prodotti nell’ameno 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, che avevamo programmato nel 2020 ma abbiamo rinviato per le note difficoltà e incertezze, nasce dall’esperienza della festa nazionale dei borghi autentici che abbiamo promosso nel 2019”, dice il sindaco **Andrea Scarnecchia**, “e dall’incontro avuto con il professor Paolo Tegoni e alcuni enologi con cui abbiamo avuto diversi incontri, con l’obiettivo di realizzare un evento enogastronomico che non fosse la solita esposizione o fiera ma si concentrasse di più sull’aspetto culturale del cibo e degli elementi scelti per questa prima edizione, il pane e il vino”.

“Abbiamo coinvolto due università, quella di Camerino con cui già collaboriamo per alcune ricerche archeologiche, come quella che ha portato al ritrovamento di un vecchio guerriero di epoca sannita dal quale è nato anche uno studio sull’alimentazione di quel popolo, e quella di Teramo, l’unica abruzzese con un corso di studi in scienze gastronomiche”, aggiunge il primo cittadino. “Sono state coinvolte anche le associazioni del posto e abbiamo elaborato un progetto che vuole diventare un appuntamento fisso. Abbiamo utilizzato risorse ed esperienze ultradecennali, come quella dell’organizzazione della sagra degli orapi, lavorando con convinzione su questo nuovo e ambizioso progetto che non ha esperienze simili in Abruzzo”.

“Possiamo definire ‘Terrae, la cultura del gusto a Barrea’ una wunderkammer culturale in cui il vino e il cibo sono alla base di un festival pluri sfaccettato che genera dall’enogastronomia e arriva alle arti maggiori in termini di immagini, suoni e parole, con l’obiettivo di creare un circolo virtuoso emozionale adatto a tutti”, spiega il direttore artistico **Paolo Tegoni**, gastronomo professionista, docente universitario in materie enogastronomiche e presidente dell’Associazione Terrae Opificio culturale enogastronomico, che ha ideato e messo a punto l’evento.

“Tale manifestazione, che si inserisce in un edenico contesto paesaggistico, è cucita su misura per Barrea – uno dei borghi più belli della nostra penisola – e può essere interpretata e goduta sotto diverse chiavi di lettura: conviviale per il clima di festa che saprà creare – nel rispetto delle norme vigenti – , didattico-divulgativa grazie all’apporto di seminari ad hoc messi a punto dalle Università di Camerino e Teramo e, non ultima, la chiave sensoriale con laboratori dedicati a vini d’autore e banchi d’assaggio di selezionate cantine italiane e francesi; il tutto in una cornice artistica di prim’ordine”

“L’intento organizzativo dell’Associazione Terrae è quello di costruire una kermesse unica nel suo genere, dove geopoetica, arte ed enogastronomia si fondono assieme per generare una

gradevole grande bellezza”, conclude il direttore artistico.

“Terrae-La cultura del gusto a Barrea” 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 Scrigno di Barrea.

Martina Liverani, Roberta Biagiarelli, Luca Aquino, Lido Vannucchi, Andrea Amadei, gli “Attacchi di Swing” di **Corrado Caruana** e **Alessandro Mori** saranno solo alcuni degli ospiti che interverranno alla manifestazione che prevede anche il coinvolgimento delle Università di Teramo e di Camerino e che prenderà il via venerdì 20 agosto alle 18 con una cerimonia inaugurale alla presenza delle autorità e, sul far della sera, intorno alle 21,30, con un emozionante videomapping, realizzato da **Cristina Spelti** sulle musiche originali di **Claudio Borgianni**, che sulla tela del palazzo di Piazza Umberto I porterà le suggestioni e la storia di due prodotti così importanti della storia dell’umanità come, appunto, il pane e il vino.

A chiudere questo intenso fine settimana sarà il concerto di uno dei più importanti sassofonisti italiani, **Pasquale Innarella** che, con il suo quartetto, renderà omaggio alle note di Dexter Gordon.

E il pane non potrà, infine, mancare tra le mani e sulle tavole dei partecipanti grazie alla proposta gourmet dei food truck Garage Street Food e Pizzonta Aquilana e al punto ristoro a cura di Pro Loco e Sci Club Barrea che permetteranno a tutti di conoscere due piatti della tradizione barreana: gli gnocchetti e il pancotto agli orapi, spinaci selvatici di montagna che crescono nelle alture circostanti.

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 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 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