

FIERA DELL'AGRICOLTURA, A TERAMO COI SOMMELIER FISAR SI PARLA DI BIOLOGICO, BIODINAMICO E LOTTA INTEGRATA

24 Aprile 2023



TERAMO - L'incontro sulle Virtù teramane, celebre piatto della tradizione la cui ricetta dal 2011 è cristallizzata da un disciplinare, quello sulla genziana con degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata a cura dell'Ordine degli Agronomi e la degustazione con analisi sensoriale guidata di sei etichette di Cerasuolo d'Abruzzo in collaborazione con il Consorzio Tutela Colline Teramane a cura della Fisar, hanno animato la seconda giornata della Fiera dell'Agricoltura.

“È stata una degustazione molto partecipata e non siamo riusciti a far accomodare tutti quelli che avrebbero voluto”, dice **Giuseppe Ialonardi** della Fisar che ha condotto l'appuntamento

sul Cerasuolo, “abbiamo avuto una batteria molto variegata, tre vini del 2022 e tre del 2021 delle aziende La Quercia, Faraone, Monti, Cerulli Spinozzi, Mazzarosa e Tenuta Torretta”.

Alla sua 32esima edizione, la manifestazione con 200 espositori da nove regioni italiane sta richiamando al Parco fluviale decine di migliaia di persone e prosegue fino a domani, martedì 25 aprile.

L'area è suddivisa in diversi settori: l'area fattoria animali, i mercati contadini, lo spazio per i produttori, le zone espositive di piccoli attrezzi agricoli e quella dei mezzi agricoli, l'area piante e fiori, della trebbiatura e una zona istituzionale, oltre ad una grande area dedicata alle eccellenze enogastronomiche locali.

Nell'ampia sezione convegnistica in programma seminari a cura dell'Università degli studi di Teramo, l'istituto zooprofilattico, l'ordine degli agronomi, l'istituto agrario Di Poppa-Rozzi e l'Its agroalimentare di Teramo.

Il programma di oggi prevede alle ore 10,00 un incontro su “Il cibo sostenibile: sviluppo e identità locale. Brevi informative sui progetti di innovazione di prodotti identitari della Regione Abruzzo: l'arrosticino d'Abruzzo Ddop e il Salamino abruzzese” a cura dell'Istituto zooprofilattico sperimentale (Izs). Alle ore 12,00 “Innovazione in agricoltura” a cura del Gal Terreverdi Teramane in collaborazione con Cia L'Aquila-Teramo, dalle ore 16,00 “Pomeriggio Fisar” prima con l'incontro “Biologico, biodinamico e lotta integrata. L'altro lato del terroir” con degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata, poi (alle 18,00) con “La cucina antispreco” in collaborazione con Slow Food terre teramane, tre chef/tre ricette. A seguire degustazione gratuita con abbinamento e analisi sensoriale guidata sempre a cura della Fisar.

IL PROGRAMMA

SABATO 22

10.00 Inaugurazione Fiera alla presenza delle Autorità

10.30 Premiazione progetto “l'Autostrada delle Api” I.I.S DI POPPA ROZZI

12.00 Quale futuro per la zootecnica teramana? COLDIRETTI

17.00 Coltiviamo benessere: corretti stili di vita nelle scuole e nei luoghi di lavoro. ASL TERAMO

17.30 Salute e sicurezza in agricoltura: buone pratiche e schede di autovalutazione. ASL TERAMO

18.00 Prospettive per l'olivicoltura sostenibile nell'areale dell'olio DOP “Pretuziano delle

colline teramane”.

A seguire degustazione gratuita di olio extravergine e analisi sensoriale guidata. I.I.S DI POPPA ROZZI

DOMENICA 23

10.30 Convegno sulle Virtù Teramane: Una identità gastronomica da “recuperare”
Associazione Culturale Gastronomica Porta Romana Bella

12.15 La cerasa delle colline. Degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata di sei etichette di

cerasuolo d’Abruzzo in collaborazione con il Consorzio Tutela Colline Teramane. FISAR

16.00 La Genziana d’Abruzzo una opportunità di valorizzazione per l’agricoltura locale di montagna.

La coltivazione della pianta officinale della Genziana. Incontro con l’azienda Scuppoz.

A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. ORDINE DEGLI AGRONOMI

18.30 Davide Toffolo. Presentazione spettacolo del libro “Bestiario”. Patto per la lettura Teramo.

LUNEDÌ 24

10.00 Il cibo sostenibile: sviluppo e identità locale. Brevi informative sui progetti di innovazione

di prodotti identitari della Regione Abruzzo: l’arrosticino d’Abruzzo DOP e il Salamino Abruzzese. IZS

12.00 Innovazione in agricoltura. GAL Terreverdi Teramane in collaborazione con CIA L’Aquila-Teramo

16.00 Pomeriggio Fisar: Biologico, biodinamico e lotta integrata. L’altro lato del terroir. A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. FISAR

18.00 Pomeriggio Fisar: La cucina antispreco in collaborazione con Slow Food terre teramane. Tre chef/tre ricette. A seguire degustazione gratuita con abbinamento e analisi sensoriale guidata. FISAR

MARTEDÌ 25

11.00 Il grano tenero solina dall’oblio alla tavola. La certificazione delle antiche varietà di cereali da

conservazione. Incontro con l’azienda Agri Bio Peppone di Introdacqua (AQ).

A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. ORDINE DEGLI AGRONOMI

16.00 Caratterizzazione funzionale e molecolare Nero Antico di Pretalucante per la

valorizzazione

della biodiversità. UNITE

16.30 Microbiota indigeno delle uve Nero Antico di Petralucente e impatto sul profilo aromatico del vino. UNITE

17.00 A seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata del vino Nero Antico di Petralucente. FISAR

18.00 Tavola rotonda sul futuro della viticoltura teramana alla luce dei cambiamenti climatici e degli obiettivi dell'Agenda 2030. I.I.S DI POPPA ROZZI

A seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata dei vini dell'I.I.S. Di Poppa Rozzi. FISAR

LE FOTO DELLA DEGUSTAZIONE DEI CERASUOLO















