

FIERA DELL'AGRICOLTURA, IL NERO DI PRETALUCENTE E IL FUTURO DELLA VITICOLTURA TERAMANA CHIUDONO LA KERMESSE

25 Aprile 2023

di Redazione



TERAMO – “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), “Innovazione in agricoltura” a cura del Gal Terreverdi Teramane in collaborazione con Cia L’Aquila-Teramo, gli incontri “Biologico, biodinamico e lotta integrata. L’altro lato del terroir” e “La cucina antispreco” a cura dei sommelier della Fisar hanno animato la terza giornata della Fiera

dell'Agricoltura, che si conclude oggi al Parco fluviale di Teramo.

Alla sua 32esima edizione, la manifestazione con 200 espositori da nove regioni italiane sta richiamando decine di migliaia di persone. 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 convegnoistica 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.

Nella giornata di ieri, l'incontro sulla cucina antispreco ha visto **Elenia Alcantarini** di Pervoglia a Castelbasso preparare una pallotta cacio e ova abbinata al Rosato Igt Monti, **Patrizia Corradetti** di Zenobi a Colonnella lessato di gallina con maionese, sottaceti e ferratella salata abbinato a Pecorino Monti e **Marco Cozzi** di Spoon a Teramo crema di topinambur con caffè e uovo di quaglia abbinata al Trebbiano Cocciopesto di Nicodemi.

La degustazione seguita all'incontro sul biologico ha visto in batteria De Nagelis Corvi Trebbiano superiore 2021, Pecorino Colle Podere San Massimo 2020, Montepulciano nuovo di San Lorenzo 2022.

La manifestazione si conclude oggi con una nuova intensa giornata che prevede alle ore 11,00 l'incontro "Il grano tenero solina dall'oblio alla tavola. La certificazione delle antiche varietà di cereali da conservazione" con l'azienda Agri Bio Peppone di Introdacqua (L'Aquila), a seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata a cura dell'Ordine degli agronomi. Alle ore 16,00 "Caratterizzazione funzionale e molecolare Nero Antico di Pretalucante per la valorizzazione della biodiversità" e "Microbiota indigeno delle uve Nero Antico di Pretalucante e impatto sul profilo aromatico del vino" a cura dell'Università di Teramo, a seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata del vino Nero Antico di Pretalucante a cura dei sommelier della Fisar.

Alle ore 18,00 tavola rotonda sul futuro della viticoltura teramana alla luce dei cambiamenti climatici e degli obiettivi dell'Agenda 2030 a cura dell'Istituto agrario e alberghiero "Di Poppa-Rozzi", a seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata dei vini.

LE FOTO

