

GENZIANA E GRANO SOLINA, ALLA FIERA DELL'AGRICOLTURA DI TERAMO DUE OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO PER L'ABRUZZO

18 Aprile 2023

di **Marcella Pace**



TERAMO – La genziana e il grano tenero di Solina. Due materie prime dalla forte connotazione abruzzese, con radici ben innestate nel territorio. Sono le protagoniste di due dei convegni organizzati nell’ambito della Fiera dell’Agricoltura di Teramo che torna da sabato 22 a martedì 25 aprile al Parco Fluviale e giunta alla sua 32esima edizione.

Entrambi gli appuntamenti sono a cura dell’Ordine degli agronomi e vedranno svilupparsi prima un approfondimento teorico attraverso un incontro con due aziende produttrici e poi una degustazione con analisi sensoriale guidata.

Il primo dei due eventi si terrà domenica 23 alle 16,00 e sarà incentrato su “La Genziana d’Abruzzo, una opportunità di valorizzazione per l’agricoltura locale di montagna. La coltivazione della pianta officinale della Genziana”.

Il secondo, dal titolo “Il grano tenero Solina, dall’olio alla tavola. La certificazione delle antiche varietà di cereali da conservazione”, si terrà martedì 25 alle 11,00.

“Il primo appuntamento riguarda gli aspetti della coltivazione della genziana – annuncia **Diego Leva**, presidente dell’Ordine degli Agronomi – e vedrà l’intervento dell’azienda Scuppoz. È l’occasione per fornire uno spunto e nuove possibilità alle aziende del teramano per avviare una nuova filiera di produzione. In Italia importiamo dall’estero 70 tonnellate di genziana, quando invece avere un prodotto nostro tipico può generare reddito”.

“Il secondo evento – prosegue – riguarderà tutto l’iter per il recupero e la certificazione normativa del grano Solina, con l’azienda Peppone di Introdacqua (L’Aquila) che è stata tra le prime in Italia ad ottenere la certificazione di un grano che era quasi scomparso, sostituito da altre varietà più performanti. Il grano Solina è un prodotto di nicchia, ma può soddisfare l’alimentazione di tutti i giorni. Le nuove varietà di grani sono sempre derivazioni di quelle antiche attraverso gli incroci. Perdere grani antichi significa in prospettiva privare il futuro di nuove varietà”.

“Quest’anno la fiera è ulteriormente cresciuta rispetto agli anni passati – rivendica l’assessore comunale al Commercio **Antonio Filipponi** – . Saranno presenti 20 espositori in più rispetto all’anno scorso, provenienti da 9 regioni italiane. Quando ci siamo insediati avevamo l’obiettivo di far crescere la fiera verso un orizzonte nazionale e il percorso fatto fino ad ora, rallentato per via del Covid, sta dando dei risultati concreti”.

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 Petralucante e impatto sul profilo aromatico del vino. UNITE

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

pubbliredazionale