

CibArte, prodotti tipici abruzzesi ed esteri in mostra a Teramo

Pasta, olio, vino e altri prodotti d' **Abruzzo**, insieme a quelli di partner europei provenienti da **Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia** (in totale oltre 40 produttori italiani e stranieri), saranno in esposizione tra statue, reperti e le suggestive testimonianze dell'antica Interamnia a **Cibarte**, giornata internazionale di valorizzazione dei prodotti tipici che si svolgerà **mercoledì 17 giugno, a partire dalle 9.30**, all'interno del museo archeologico "Savini", in via Delfico, a **Teramo**. L'evento rappresenta la fase conclusiva del progetto europeo "**ELMA-TP**" (European Local Manufacturers Training Platform) di cui Agire Scarl, la società consortile che gestisce in Abruzzo il Polo di innovazione dell'agroalimentare, è partner italiano.

"CibArte", organizzato in collaborazione con l'ITS Agroalimentare Teramo e il sostegno di Comune di Teramo e Fondazione Tercas, oltre all'esposizione dei prodotti lungo il percorso museale, prevede anche degustazioni, una mostra di "**food photography**" (fotografia del cibo) a cura del fotografo **Enrico Di Nenzo**, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di **Castelli** (a cura della ceramista Patrizia Fazzini) e un convegno internazionale con la partecipazione di rappresentanti istituzionali ed esperti. Attesi numerosi operatori commerciali, interessati a valutare l'inserimento dei prodotti tipici promossi dal progetto nelle rispettive catene commerciali.

Il programma

Il convegno inizierà alle ore 9.30 e sarà incentrato sul tema della "**Valorizzazione dei prodotti tipici nel mercato locale ed estero**". Sarà l'occasione per stilare un bilancio del progetto Elma-Tp che, per quanto riguarda le tipicità abruzzesi, ha approfondito le possibilità di sviluppo di **pasta (fresca e secca), olio extravergine d'oliva, vino (Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, zafferano dell'Aquila, tartufo, salsicce sott'olio, arrosticini e formaggio pecorino**. Di ciascuno sono stati individuati lo stato attuale e quello potenziale di sviluppo e i punti di forza e debolezza.

Dopo i saluti istituzionali del sindaco, **Maurizio Brucchi**, e del governatore abruzzese **Luciano D'Alfonso**, è prevista una introduzione del presidente di Agire, **William Di Carlo**, e del presidente dell'ITS Agroalimentare Teramo, **Giovanni Di Giosia**. Seguiranno quindi gli interventi di **Ipek Hacer Topuz** del Centro di coordinamento europeo per le relazioni estere presso il Governatorato di Bursa (Turchia), il quale relazionerà sull'importanza del progetto **Elma-Tp**; **Emilio Chiodo**, docente all'**Università di Teramo**, che parlerà delle strategie di valorizzazione dei prodotti locali nel territorio e all'estero; **Rossano Di Giovacchino**, esperto del mercato internazionale, a cui spetterà il compito di illustrare l'andamento delle esportazioni di cibo e bevande locali nei Paesi europei.

Seguirà la presentazione di alcune esperienze ("case history") aziendali da parte di **Gabriele Planamente** (Mooditaly Emozione Italiana) sull'ecommerce, **Massimiliano Volpone** (Associazione Regionale Terranostra d'Abruzzo) sui rapporti tra prodotti tipici e turismo enogastronomico, **Giannicola Di Carlo** (Agriverde srl e Relais del Vino Agriverde) sui "paesaggi terapeutici".

Le conclusioni saranno affidate a **Dino Mastrocola**, prorettore vicario dell'Università degli Studi di Teramo, e a **Paola Di Felice**, direttore del polo museale di Teramo.

A moderare gli interventi sarà la giornalista **Antonella Formisani**.

Previsto anche un intervallo musicale con brani di Vivaldi e Mozart a cura dell'Istituto Superiore di Studi Musicali "Braga" di Teramo.



All'interno di una capanna in paglia, simbolo dell'incontro tra antiche e nuove tradizioni, sarà allestito il buffet per gli ospiti che l'**Associazione italiana cuochi** (presieduta da **Domenico Iobbi**) e l'**Associazione cuochi di Bursa – Turchia** (presieduta da **Reşat Kahraman**), in collaborazione con alcuni studenti dell'**Istituto alberghiero di Teramo “Di Poppa-Rozzi” e di Giulianova “V. Crocetti”**, prepareranno accostando ai prodotti del territorio abruzzese quelli dei Paesi partecipanti al meeting.

“Il progetto Elma-Tp si avvia a conclusione – afferma il presidente di Agire, William Di Carlo – ma in realtà è come se proseguisse. In questi mesi abbiamo posto le basi per sostenere le produzioni di qualità e condividere strategie adeguate ad affrontare la sfida della commercializzazione sui mercati esteri”.

Copyright © 2015 L'Abruzzo è servito | Quotidiano di ricette e notizie d'Abruzzo, | Tangram srl - P. IVA 02031250687

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Pescara (n. 10/2013 del 30/05/2013)