

ABRUZZO24ORE.TV

CULTURA & SPETTACOLI

Eventi - Teramo

#CibArte: #Prodottitipici a #Teramo una giornata dedicata all'internazionale. @UniTeramo @PoloAgire

Il 17 giugno presso il Museo Archeologico "F.Savini" di Teramo

lunedì 15 giugno 2015, 10:30



I prodotti tipici dell'Abruzzo, insieme a quelli di altri partner europei provenienti da Turchia, Slovenia, Grecia e Lettonia (in totale oltre 40 produttori italiani e stranieri), faranno capolino tra le statue, i reperti e le suggestive testimonianze dell'antica Interamnia.

Sarà questo uno degli aspetti, il più scenografico, di **"CibArte", giornata internazionale di valorizzazione dei prodotti tipici ed evento conclusivo 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, si svolgerà mercoledì

17 giugno, all'interno del museo archeologico "Savini", in via Delfico, per l'intera giornata (dalle ore 9 alle 17).

In programma, oltre all'esposizione dei prodotti lungo il percorso museale, anche degustazioni, una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenno, 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 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, arrostiti 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'e-commerce, 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 Resat 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".

Scarica il programma in PDF