

CibArte



**NON SOLO CIBO** "In programma anche una mostra di "food photography" (fotografia del cibo) a cura del fotografo Enrico Di Nenzo, lavorazioni ed esposizioni di ceramiche di Castelli

# I prodotti tipici fanno capolino tra le opere d'arte

*Degustazioni e percorsi enogastronomici nelle sale del museo archeologico di Teramo grazie a "Cibarte"*

TERAMO - 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 oggi, 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 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 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



Una delle sale del museo archeologico di Teramo

(Montepulciano e Trebbiano), genziana, parrozzo, confetti, carota Igp del Fucino, conserve di pomodoro, farina di farro, lenticchie di Santo Stefano di Sessano, 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'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 **Re at 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".

Le aziende partecipanti sono: Ceramiche Patrizia Fazzini, Mooditaly - Emozione italiana, Azur srls, Peluim Antica Azienda Agricola, Coop. Agricola Masserie del Parco, San Tommaso Specialità Alimentari srl, Agreeable Farm "La Giara", Az. Agricola Zarroli Gianluca, Azienda Agricola Di Domenicoantonio Gaspare, Tenuta Sant'Illario Az. Agricola Colancecco Laila, Frantoio Planamente Carlo, Oleificio Matalucci Ortenzia, Agriverde srl, Società Agricola Anfra, Az. Agricola Angelucci Srl, CITRA VINI - Consorzio Coop. Riunite d'Abruzzo, Casal Thaulero, It'sitaly srls, Az. Agricola Francesca Valente, Az. Agr. Speranza Edoardo, Stefania Pepe, Desmond Srl, Soc. Agr. D'Alesio Giovanni & Mario, BESOB Yaş Sebze Meyveciler, Odasi Yönetim Kurulu Üyesi / Enginar Ofisi, Öz Arı Natural Food products Marketing, kemalpaşa tatlısı / Güvenal, Agitis Ltd, Veckukuri Ltd, La Fraiola sas, Az. Agr. Giacomo Santoleri, Az. Agr. Sissa Catuscia, Pastificio Di Lullo Davide & C. s.a.s., Soc. Agr. Di Mercurio Costantino e Dante, Bioaliment Srl, Pasticceria Mariella, Industrie Riunite Confetti William Di Carlo srl, Ali d'Oro Srl, Az. Agr. Biologica Alfredo D'Eusanio, Verde Abruzzo Srl, GAL Terre Aquilane Srl, Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl, F.lli Candelori s.n.c., Reginella d'Abruzzo Srl, Oleificio "La selva d'Abruzzo" snc, Geni's di Spiriticchio Danilo & C. snc, Allium di Gianluca Delle Monache, Besob Yöneticisi, Bursa Aşçılar Derneği Başkani, Karst honey Atelsek, Pirano salt, Idrijski zlikrofi from Pirihi, L'Antico Feudo, Centini Chocolate.

**DANZA** SI COMINCIA VENERDÌ CON IL SAGGIO DI FINE ANNO. LUNEDÌ LO SPETTACOLO "CORPI SOSPESI"

## Doppio appuntamento con Backstage Dance Academy

TERAMO - Un mese di giugno particolarmente importante per la scuola di danza Backstage Dance Academy di Teramo diretta da **Francesca Di Boscio**. Due appuntamenti in appena quattro giorni che richiameranno l'attenzione dell'intera città e di tanti appassionati di danza e musica anche di fuori regione. La prima delle due serate è in programma venerdì (ore 20.30), presso il CineTeatro Comunale di Teramo, dove si terrà il tradizionale saggio di fine anno. Durante la serata verranno presentate tutte le discipline delle quali la scuola ha tenuto regolarmente i corsi nell'anno accademico da poco concluso. Mediante i temi scelti dai rispettivi insegnanti (Francesca Di Boscio, Luana Bondi Ciutti, Sara Marchetti, Luca Lo Iacono, Fabio Crestale, Massimiliano Terranova, Roberto Rossetti) gli allievi si cimenteranno nella danza classica, nella danza

contemporanea, nel modern jazz, nell'hip hop e nel musical. La serata si aprirà con "Un viaggio lungo una danza" in cui le allieve più piccole della scuola si esibiranno, mostrando gli apprendimenti di un anno di lavoro, la crescita e la disinvoltura nel calcare il palcoscenico. Grande attesa soprattutto per il secondo tempo dello spettacolo che sarà dedicato al musical con la messa in scena di "Matilda the musical", in cui tutti gli allievi coinvolti si cimenteranno nella danza moderna e nella recitazione. Lunedì 22 giugno (ore 21), invece, sempre presso il CineTeatro Comunale, sarà presentato lo spettacolo "Corpi Sospesi", interamente dedicato alla danza contemporanea, dove a danzare sarà il gruppo di coreografia giovanile della scuola sotto la direzione di Francesca Di Boscio, Massimiliano Terranova e Fabio Crestale.

