



- [Home](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Economia](#)
- [Arte e Cultura](#)
- [Musica](#)
- [Eventi](#)
- [Sport](#)
- [Varie](#)
- [Contatti](#)
- [Galleria Immagini](#)

Lunedì, 15 Giugno 2015 10:26

## Prodotti tipici: a Teramo giornata internazionale "CibArte"

dimensione font | [Stampa](#) | [Email](#)

share email



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 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 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".

Sara' 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 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".



 Plug-in sociale di Facebook

Letto 46 volte

[share](#)

[tweet](#)

[plus](#)

[email](#)


Publicato in [Eventi](#)

[Torna in alto](#)

Cerca...

[Ascolta Radio L'Aquila 1](#)

