

PROGRAMMA

DOMENICA 28

11.30 **Vino, Olio, Cioccolato. Il piacere della Nutraceutica** FISAR TERAMO e UNITE

Interventi:

Alimenti e benefici per la salute

Prof.ssa Rosanna Tofalo

Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali - Università di Teramo

Caratterizzazione molecolare e nutraceutica del Nero Antico di Pretalucente

Dott.ssa Marta Pulcini

Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali - Università di Teramo

Qualità sensoriali dell'olio EVO e biodiversità

Prof. Leonardo Seghetti

Dal seme alla tavoletta. Il cioccolato in due ingredienti

Giovanni Centini Centini Chocolate

Seguirà degustazione guidata di olio, vino e cioccolata

17.00 **Agricoltura e ambiente: confronto o sinergia?** ORDINE AGRONOMI

Interverranno:

Emanuela Ripani Presidente Coldiretti TE

Roberto Battaglia Presidente CIA TE AQ

Bernardo Savini Giosia Bernardi Presidente Confagricoltura TE

Dante Caserta WWF TE

Adriano De Ascentiis WWF TE

Paola Di Felice Italia Nostra TE

Giovanna Cortellini Legambiente TE

Diego Leva ODAF TE

Modera Marcello Maranella

18.30 **Frutti proibiti. I sapori delle aree protette** FISAR TERAMO

Incontro con i produttori e degustazione guidata

24 • 25 • 26 • 27 • 28 APRILE 2024

TERAMO - *Parco Fluviale Davide De Carolis*

DALLE 10 ALLE 20 • INGRESSO LIBERO



Mercoledì 24 dalle 17.00 alle 22.00 • INAUGURAZIONE ORE 18.30 •



SEGUICI SU FAT - Fiera Agricoltura Teramo | fat@fieraagricolturateramo.it



PROGRAMMA

GIOVEDÌ 25

11.00 CSR e PNNR opportunità di crescita per le aziende agricole abruzzesi COLDIRETTI

18.00 Le Eccellenze delle colline teramane. Degustazione Slow di un territorio
FISAR TERAMO e SLOW WINE

*Degustazione guidata di 8 vini del territorio delle colline teramane.
Conduce la degustazione Giuseppe Ialonardi Delegato Fisar Teramo*

VENERDÌ 26

9.30 Agricoltura sostenibile ed inclusiva promotrice della sicurezza per i lavoratori del futuro
ASL TERAMO

10.15 I.I.S DI POPPA ROZZI

**11.15 Una opportunità per il turismo rurale
il modello organizzativo del Mercato Contadino D'Abruzzo**
CIA L'Aquila-Teramo

Dibattito sul ruolo e la funzione della Multifiliera teramana

Moderata Evelina Frisa Giornalista

Tavola Rotonda con:

Davide Cantoro, Presidente della Coop. Mercato Contadino D'Abruzzo

Anna Maria Di Furia, Turismo Verde Teramo

Marco Manilla, Referente tecnico "La Spesa in Campagna"

Operatori Agrituristici

12.00 Microplastiche: come arrivano sulle nostre tavole? IZS
dott.ssa Rosaria ALOIA IZS - Teramo

**14/16 Frutti della vita & Frutti delle viti. I bambini e le bambine delle scuole dell'infanzia
dell'Istituto Comprensivo Teramo 1 incontrano la F.A.T.**
FISAR TERAMO e LaAV (Lettura ad Alta Voce)

L'evento sarà inquadrato all'interno del patto per la lettura.

*Si svolgeranno letture a tema e sarà proiettato un video sulla produzione del vino. I bambini
proseguiranno il pomeriggio con attività didattiche.*

L'evento terminerà con una rapida merenda (pane e olio) offerta ai bimbi.

17.00 Randagismo: istruzioni per l'uso VETERINARIA UNITE - ASL

PROGRAMMA

18/20 Un uovo un territorio. La storia della gallina nera atriana
FISAR TERAMO e SLOW FOOD TERRE TERAMANE

Interverranno:

Alessandra Orsini Presidente Associazione Slow Food Terre Teramane

Adriano De Ascentiis Direttore Oasi WWF Calanchi di Atri

Giuseppe Ialonardi Delegato Fisar Teramo

SABATO 27

10.00 AGROLAB: Agroalimentare e lavoro in Abruzzo. Formazione di docenti ed esperti ITS

11.00 Dialoghi sul cibo GAL Terreverdi Teramane

Dibattito su cibo, alimentazione ed agricoltura

Tavola rotonda con:

Pasquale Cantoro, Presidente del GAL Terreverdi Teramane

Accordo di filiera bio la vita

Roberto Battaglia Azienda Agricola Battaglia, Capofila dell'Accordo di filiera

Nunzio Nolletti Azienda Agricola Biologica, operatore del settore

Accordo di filiera tesori di fattoria

Valerio Di Mattia

Presidente Associazione ARIA e Presidente Fiepet Confesercenti,

Partner dell'accordo di filiera

Accordo di filiera corta del medio Vomano

Leonardo Seghetti Esperto di enogastronomia e ideatore dei piatti della Filiera

*Marta di Marcoberardino Presidente della Federazione Italiana cuochi
della provincia di Teramo*

12.30 SHOW COOKING di Patrizia Corradetti Chef Ristorante Zenobi di Colonnella (TE)
Preparazione con degustazione del piatto ideato per la Filiera Corta del Medio Vomano

15.00 Dall'aperitivo al digestivo. I liquori al giorno d'oggi FISAR TERAMO
Incontro con i produttori e degustazione guidata

17.00 Igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale: dai campi alla tavola
VETERINARIA UNITE

18/20 Oltre la Forma Fusioni di vino e cibo
FISAR TERAMO - ISTITUTO AGRARIO DI POPPA ROZZI
*Presentazione nuove etichette dell'istituto Agrario collezione vini "Oltre la forma"
Fusioni di cibo e vino Fisar Teramo degustazione sensoriale e principi di abbinamento cibo vino*