



ASL 02 LANCIANO VASTO CHIETI
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI
E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE



ORDINE DEI MEDICI VETERINARI
PROVINCIA DI CHIETI



COMUNE DI
TORNARECCIO

Tesori di Tornareccio

Salumi, Miele e Formaggi

GIORNATA SULLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DELLE PRODUZIONI LOCALI

TORNARECCIO

c/o Tenuta Iannone - C.da S.Giovanni

03 Settembre 2021

PROGRAMMA

8.30 - Saluto delle autorità

9.00 - Introduce e modera

- *Prof. Dino Mastrocola* (Magnifico Rettore Università degli Studi di Teramo)

9.15 - "Eravamo contadini...": viaggio antropologico nel mondo rurale

- *Prof. Francesco Galiffa* (Ricercatore in Ambito Storico e Antropologico)

10.05 - Alimentazione degli animali e tipicità dei prodotti agroalimentari

- *Prof. Alessandro Gramenzi* (Facoltà di Medicina Veterinaria di Teramo)

10.55 - Coffee break

11.10 - La ventricina: una sintesi virtuosa del territorio

- *Prof. Giampaolo Colavita* (Università degli Studi del Molise)

12.00 - Il contributo e l'esperienza dei produttori: l'esperienza del maiale nero di Calabria

- *Franco Simone* (Presidente del Consorzio del maiale nero di Calabria)

- *Francesco Iannone* (Titolare del salumificio Altobello)

- *Iacovanelli Luigi* (Presidente Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo)

- Rappresentante delle Aziende Lattiero Casearie del territorio

13.00 - Il sinergismo indissolubile tra la tipicità del prodotto e la tavola: show cooking con la preparazione di piatti originali

- *Arcangelo Tinari* (Chef del ristorante Villa Maiella - Guardiagrele)

- *Alessandro Di Stefano* (Chef)

14.30 - Conclusioni e proposte della giornata

- *Prof. Dino Mastrocola*

Fine della giornata e momento conviviale

Evento accreditato

Resp. Progetto: Dott. Enzo Di Pretoro

