



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 vetricina: 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

