MOSCIANO SANT’ANGELO: NEL WEEK END “MOVEG”, FESTIVAL DEDICATO A CUCINA VEGANA E SALUTE A TAVOLA

17 Settembre 2025



MOSCIANO SANT’ANGELO– Mosciano Sant’Angelo ospiterà sabato 20 e domenica 21 settembre prossimi la prima edizione di “MoVeg – Mosciano Vegetale”, un Festival che porta nel cuore dell’Abruzzo “un vento nuovo fatto di energia verde, idee sostenibili e sapori autentici”.

La manifestazione nasce infatti con l’intento di unire tradizione contadina e innovazione ecologica, sensibilizzando cittadini, famiglie, associazioni e imprese verso un futuro più sano, più equo e rispettoso dell’ambiente. Non sarà una semplice festa,

ma uno spazio di confronto e condivisione in cui cultura, alimentazione, economia e sostenibilità ambientale si intrecciano con l'obiettivo di diffondere uno stile di vita basato sul rispetto degli esseri viventi, sulla valorizzazione dei prodotti vegetali e su un consumo consapevole.

L'edizione 2025 si aprirà sabato 20 settembre alle ore 16:45 in Largo del Castello con i saluti istituzionali del Sindaco Giuliano Galiffi e della Giunta comunale. A seguire, dalle ore 17:00, il Professor Dino Mastrocola, Rettore Emerito e docente di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Teramo, terrà un intervento sul rapporto tra alimentazione, salute e ambiente. A seguire l'incontro "È possibile mangiare vegano in Abruzzo?", curato da Sara Righi (Vegan Abruzzo), che vedrà le testimonianze di Elena D'Andrea, food creator conosciuta come "La cucina di Lena", e di Piero del rifugio "Belli riBelli Animal Sanctuary" di Poggio Morello (TE).

La parte culturale proseguirà con la presentazione del libro "Gioia e salute in cucina", scritto dalla biologa nutrizionista Elisa Seghetti e dalla chef Emanuela Tommolini. Le ricette del volume prenderanno vita in un "cooking show" guidato dalla stessa Tommolini.

A moderare la serata sarà Giancarlo Pierannunzi, food blogger appassionato di natura, vini e cucine. La giornata si chiuderà con una cena conviviale veg presso l'agriturismo "La Fonte" di Mosciano Sant'Angelo con un menù dedicato e ideato dalla titolare della struttura insieme a Sara Righi di Vegan Abruzzo, accompagnato da vini locali ottenuti nel rispetto degli animali. La partecipazione ha un costo di 20,00 euro, con prenotazione obbligatoria entro giovedì 18 settembre al numero 340/4738092.

Domenica 21 settembre, dalle ore 10:00 alle 12:00, spazio ai più piccoli con laboratori di riciclo creativo, autoproduzione ed eco-design. Attività educative e momenti interattivi coinvolgeranno bambini e famiglie, avvicinandoli in modo divertente al tema della sostenibilità. A rendere ancora più ricco "MoVeg" sarà la presenza di numerosi espositori, aziende e produttori che con il loro lavoro raccontano l'anima del territorio e l'innovazione nel segno della sostenibilità. Tra i protagonisti spicca "Balance", la pasticceria veg di Pescara, conosciuta per i suoi dolci creativi e privi di ingredienti di origine animale, capace di unire gusto e leggerezza. Accanto a lei ci sarà "Da Aldo – Laboratorio Alimentare Naturale" di Ascoli Piceno, che porterà in fiera i suoi prodotti artigianali a base vegetale, realizzati con farine integrali e lieviti naturali.

Il percorso enogastronomico proseguirà con le eccellenze locali: i grani duri biologici dell'Azienda Agricola "Domenico Angelone" di Bellante, i sottoli, i taralli e l'olio extravergine firmati "Oro della Terra" da Ripattoni di Bellante, le paste di legumi e i vini a fermentazione spontanea dell'azienda "Amoenus" di Giulianova.

Dalla stessa Mosciano Sant'Angelo arriveranno i freschi ortaggi e le conserve di "Mama Giò" e lo zafferano pregiato dell'Azienda Agricola "Le Due Torri". Non mancheranno gli oli extravergini di montagna del "Frantoio Gran Sasso" di Isola del Gran Sasso e la pasta di grano Solina della "Tenuta Trivellizzi"coltivato a Castelli. Il calice si riempirà infine con alcune delle migliori produzioni vitivinicole del territorio: il Cerasuolo d'Abruzzo della "Cantina Faraone" di Giulianova e il metodo classico della "Cantina Ciccone" di Bisenti. "MoVeg" non è però solo cibo: spazio anche per il benessere e la cura del corpo, grazie al centro estetico AYUR che si occupa di cosmesi naturale "Beauty e Cosmesi Veg" e Cinzia Iezzi specializzata in tintura naturale, ecoprint e creazioni con il feltro, entrambi di Teramo.

Infine, lo sguardo si allarga oltre i confini teramani e regionali con la partecipazione dell'associazione "Isola di Amantani" di Francavilla al Mare, attiva nel commercio equo e solidale. E tra i banchi sarà possibile scoprire anche la Gaza Cola, bevanda solidale nata da un'idea dell'attivista palestinese Osama Qashoo. Ogni bottiglia venduta contribuisce a finanziare la ricostruzione di un ospedale nella Striscia di Gaza, distrutto dai bombardamenti. Tra i banchi degli espositori sarà presente anche il "Centro Studi Cetacei" di Pescara, organizzazione attiva dal 1985 nella salvaguardia di cetacei e tartarughe nei mari italiani. Il Centro presenterà al pubblico le sue attività di ricerca e soccorso e raccoglierà fondi attraverso la vendita di gadget solidali, contribuendo così a diffondere consapevolezza sulla salute del nostro ambiente marino.

"Dopo le importanti manifestazioni che hanno animato gli scorsi week-end Mosciano si prepara ad ospitare un evento nuovo ed assai intrigante che strizza l'occhio a un pubblico ampio e trasversale: "MoVeg" non si rivolge solo vegetariani e vegani, ma anche a persone che desiderano scoprire un approccio più consapevole al cibo e alla vita. Insomma, un appuntamento aperto a chiunque voglia compiere un piccolo passo per la propria salute e per il pianeta, senza rinunciare al gusto e alla convivialità" sottolineano gli assessori al Commercio Ernesto Nobile e alle Manifestazioni Donatella Cordone. "MoVeg sarà quindi un'occasione per conoscere, assaporare, imparare e condividere un nuovo stile di vita e siamo certi che, partendo da questa prima edizione, si candida già a diventare un punto di riferimento in Abruzzo, unendo cultura, etica e piacere della buona tavola. Invitiamo quindi tutti a partecipare ed a venire a conoscere un approccio sostenibile e consapevole".

© 2026 Abruzzo Web Emasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 301 del 2 settembre 2005
Direttore responsabile Pasquale Santilli