

"PANE OLIO E MONTEPULCIANO": EVENTO A OFENA PER PROMUOVERE IL TERRITORIO

10 Aprile 2018



OFENA - "Pane olio & Montepulciano" è un evento di promozione del territorio di Ofena (L'Aquila), organizzato per sabato 21 aprile, presso la tensostruttura di piazzale E.Berlinguer.

Voluto dal Comune, in collaborazione con la Pro Loco, è un evento alla sua prima edizione, rientra nell'ambito del progetto del bando Cultura 2017- Programma Restart priorità C, per lo sviluppo delle potenzialità culturali e turistiche del cratere.

La manifestazione nasce dall'idea di celebrare e promuovere tre prodotti strettamente legati al territorio e alla tradizione, divulgandone le proprietà uniche e approfondendone il ruolo centrale nella dieta mediterranea.

Il pane, l'olio e il vino costituiscono gli strumenti per descrivere le peculiarità di una zona.

Alle 15 ci sarà una tavola rotonda, "Olio, vino e grano: Eccellenze del territorio", alla quale parteciperà il sindaco di Ofena, Antonio Siveri, la biologa nutrizionista Federica Michetti, che illustrerà l'importanza del pane nella dieta mediterranea, il docente di Scienze agrarie, Leonardo Seghetti, che interverrà sugli aspetti socio culturali e agronomici del grano, del vino e dell'olio e il cardiocirurgo Ugo Minuti, primario facente funzioni all'ospedale di Teramo.

Alle 16.30 ci sarà una degustazione di vino e olio, con la partecipazione del presidente dell'Associazione italiana sommelier, delegazione L'Aquila, Serena Di Battista e il sommelier dell'olio Roberto Pacione.

Previsto anche un laboratorio di pane per bambini e, alle 19.30, una cena spettacolo dal tema "Sapori di primavera".

Ad intrattenere i presenti, durante la cena, il cantastorie Franco Palumbo, meglio conosciuto come "Roppoppò".

Alle 22 si terrà invece la premiazione dei vincitori del concorso per produttori locali di olio e vino.

Per informazioni e prenotazioni al concorso, telefonare ai numeri 338/1732724 Valeria Lancione oppure 349/7650366, Mara Salvati.