

SISMA CENTRO ITALIA: ALLA FIERA ARTI E MESTIERI IL "PANE DELLA RICOSTRUZIONE"

25 Novembre 2018



SCURCOLA MARSICANA – Nel Villaggio dei Borghi di Fuori Porta, la manifestazione ideata e programmata all'interno della 13esima edizione di Arti e Mestieri Expo, organizzata da venerdì 23 a domenica 25 novembre, alla Fiera di Roma, ci sarà anche il "pane della ricostruzione" dell'Osteria Futuro di Scurcola Marsicana (L'Aquila).

Un appuntamento importantissimo, quello di Roma, per un prodotto che "rappresenta la naturale evoluzione di quanto, tra il 1997 e 2003, abbiamo ideato, elaborato e sperimentato, a supporto del recupero degli antichi cereali abruzzesi, e delle produzioni agro-silvi-pastorali all'interno dei processi ristorativo-alimentari e culturali della contemporaneità", spiega spiegato Mario Iacomini, chef dell'Osteria Futuro.

"L'appuntamento di Roma potrebbe rappresentare, allora, l'occasione per assaporare tutti gli aspetti del prezioso pane, e per conoscere più da vicino l'esperienza di ricerca che è alla base del progetto", aggiunge.

"Il pane è il risultato dell'incontro dei grani antichi delle quattro regioni colpite dal sisma (Abruzzo, Lazio, Marche, Umbria)", recita il sottotitolo del progetto nato in collaborazione con l'associazione culturale Tempi Moderni, la direzione culturale dell'Istituto di ricerca Mondivivo e patrocinato dal Comune di Parrano (Terni).

"Il pane della ricostruzione", tra l'altro, è stato insignito lo scorso 11 novembre del premio speciale alla 31esima mostra mercato del Tartufo di Fabro.

Oltre a Iacomini ci saranno a Roma Giuseppe Verrecchia e Vincenzo Nuccetelli, rispettivamente esponente processi di panificazione il primo e coordinatore area produttiva, di Osteria Futuro, e Valentino Filippetti, sindaco di Parrano.