

“TERRAE FESTIVAL”, CONCLUSA LA PRIMA EDIZIONE DELLA KERMESSE ENOGASTRONOMICA A BARREA

24 Agosto 2021



BARREA – Si è conclusa la prima edizione della kermesse enogastronomica a Barrea, piccolo comune della provincia de L'Aquila aderente all'Associazione dei Borghi Autentici d'Italia. Un percorso, come ha ribadito il primo cittadino Andrea Scarnecchia, che ha avuto il pregio di coinvolgere le Università di Teramo e di Camerino e il cui obiettivo rimane quello di esaltare la cultura, la tradizione e la natura di questa terra generosa.

Al taglio inaugurale della manifestazione, oltre a Sindaco, hanno partecipato Paolo Tegoni, dell'Associazione Gastronomi Professionisti e docente presso l'Università di Parma, nonché ideatore dell'iniziativa con tutto lo staff dell'Associazione Terrae Opificio Culturale Enogastronomico, Emanuele De Falco, Irene Fossa e Michela Corradossi. Presenti anche il direttore del Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise Luciano Sammarone, il presidente della Comunità del Parco e il primo cittadino del piccolo comune di Opi Antonio Di Santo.

Le eccellenze, rappresentate in primis dalle ventuno cantine vinicole provenienti da tutta Italia, oltre a una realtà della regione francese della Champagne, sono state il motore trainante di questa manifestazione. È stato possibile degustare vini dalle peculiarità sensoriali originali e i produttori hanno avuto modo di raccontare il lavoro che svolgono per valorizzare i propri territori.

Ma non solo. Terrae ha desiderato sottolineare la stretta relazione che lega i prodotti enogastronomici di un territorio con l'arte e la cultura, capaci di sublimare e sottolinearne l'importanza, la storia e il forte legame con il saper fare delle persone. Non sono quindi mancate performance artistiche realizzate ad hoc per la manifestazione, come l'emozionante videomapping proiettato sulla facciata del Palazzo di Piazza Umberto I, realizzato da Cristina Spelti sulle musiche originali di Claudio Borgianni, e il reading “Pane nostro” scritto e interpretato da Roberta Biagiarelli e Sandro Fabiani e impreziosito dalla tromba di Luca Aquino, che grazie a uno stretto lavoro con la gente del luogo è riuscito a emozionare e raccontare la storia del pane a Barrea.

La scrittrice e gastronomo Martina Liverani ha tenuto inoltre un interessante workshop dedicato alla scrittura e ha condotto

una passeggiata gastronomica dove la fatica del cammino è stata ripagata da delizie fornite da produttori locali.

Ad arricchire la prima edizione di questa rassegna le collaborazioni con le Università di Camerino e Teramo, che propongono corsi di laurea in Scienze Gastronomiche. L'intervento dell'Università di Camerino, che già da anni collabora con il Comune di Barrea nella figura della professoressa Isolina Marota per le ricerche archeologiche inerenti l'antico locale popolo safino, ha coinvolto i professori Gianni Sagratini e Elena Vittadini. È stato poi presentato lo studio "CentEnari" realizzato dall'Università di Teramo grazie alle ricerche, tuttora in atto, del Professor Mauro Serafini che è stato affiancato nel dibattito, moderato da Giorgio Maria Zinno, dal Magnifico Rettore Dino Matrocola e dalla professoressa Maria Angela Perito.

Non sono mancati i seminari sugli studi dell'alimentazione, come quello organizzato dall'Università degli studi di Camerino insieme alla Soprintendenza di Chieti che hanno portato alla luce gli studi recenti sui resti scheletrici di un antico safino risalenti al VI secolo a.C. rinvenuti proprio a Barrea, come ha spiegato la professoressa Isolina Marota.

Durante la manifestazione sono intervenuti infine il noto enologo Leonardo Seghetti e Nicola D'Auria, presidente nazionale del Movimento turismo del vino, che hanno discusso sull'importanza strategica della riscoperta delle varietà autoctone, mentre un focus sui vini frizzanti presenti in fiera è stato condotto da Andrea Amadei, dell'Associazione Gastronomi Professionisti e co-autore della nota trasmissione radiofonica di RaiRadio2 "Decanter".

Tre giorni di grande intensità, ricchi di spunti e di stimoli per i numerosi, entusiasti, intervenuti che non possono che far auspicare che Terrae diventi un appuntamento fisso a Barrea, affinché l'arte del vino, la cultura e la tradizione diventino un punto di riferimento per arricchire l'intelletto e le relazioni umane.