AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“TERRAE”: NEL WEEKEND A BARREA ARTE, LABORATORI, DEGUSTAZIONI E SPETTACOLI

18 Agosto 2021



BARREA – Arte, musica e dibattiti, degustazioni e spettacoli. Con 21 cantine da ogni parte d’Italia, esperti delle Università di Parma, Teramo e Camerino, Barrea (L’Aquila) è pronta a trasformarsi per tre giorni nella capitale dell’enogastronomia abruzzese e italiana con “Terrae”, in programma nel fine settimana nel borgo del Parco nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise.

L’evento, che vuole rimarcare quanto la ricchezza agroalimentare del bel paese sia legata al saper fare delle persone e alla terra da cui provengono, si apre venerdì pomeriggio e va avanti sino a domenica sera.

Viticoltori, esperti di enogastronomia ed enologi, trasformeranno uno dei Borghi più belli d’Italia nel luogo perfetto dove degustare, ascoltare, apprendere e approfondire tematiche e tradizioni legate a due importanti prodotti dell’agroalimentare: il vino e il pane.

Un fine settimana interamente dedicato al ricco patrimonio gastronomico italiano e al suo profondo rapporto con la cultura, la storia e il territorio nazionale. Una fiera vinicola e le prelibatezze proposte dai food truck ma anche spettacoli teatrali e musicali, una suggestiva videoinstallazione, spazio dedicato alle bambine e ai bambini, seminari, laboratori di degustazione e workshop.

Il pane, tema di questa prima edizione, farà da filo conduttore a tutta la proposta gastronomica e culturale che arricchirà il programma.

Di “un evento che ha coinvolto l’intera comunità locale di Barrea” parla il sindaco, Andrea Scarnecchia, “associazioni, imprese locali e cittadinanza hanno dato una risposta sorprendente attraverso una partecipazione attiva e collaborativa alla preparazione e organizzazione della manifestazione”.

“Un’occasione unica per il borgo di Barrea per potersi affermare anche nel campo della gastronomia, portando alla ribalta i piatti semplici della tradizione locale, per una esplosione di sensoriale di gusti e profumi in cui il vino rimane il protagonista

principale”.

“Terrae è l’occasione per vivere una serie di esperienze uniche”, dice il direttore artistico Paolo Tegoni, gastronomo professionista, docente universitario in materie enogastronomiche e presidente dell’Associazione Terrae Opificio culturale enogastronomico, che ha ideato e messo a punto l’evento, “due spettacoli molto suggestivi creati ad hoc per l’iniziativa, in cui il tema centrale del pane è declinato in diverse forme artistiche, una fiera enologica dove è possibile assaggiare vini d’autore che porteranno con sé inedite esperienze sensoriali, per non dimenticare l’unica occasione annuale di assaporare i piatti della tradizione locale a base di orapi, preparati con competenza e disponibili al punto ristoro a cura della Pro Loco e dello Sci Club di Barrea”.

“Ma non è tutto: a completare questa proposta originale ecco i workshop realizzati dagli esperti Martina Liverani e Lido Vannucchi, i seminari tenuti dai docenti delle Università di Camerino e Teramo, i laboratori di degustazione con Andrea Amadei e Leonardo Seghetti, lo spazio bimbi e la mostra fotografica dedicati al pane e tanta, tanta, musica per le vie del borgo”.

“Terrae-La cultura del gusto a Barrea” è un’idea di Terrae Opificio Culturale Enogastronomico per il Comune di Barrea, aderente all’Associazione dei Borghi Autentici d’Italia, ed è realizzato grazie al sostegno di Parco nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise, Regione Abruzzo, Pro Loco di Barrea, Sci Club Barrea, Cooperativa di Comunità di Barrea con la partecipazione di Università di Camerino, Università di Teramo, Associazione Gastronomi Professionisti, Forno Brisa e Lo Scrigno di Barrea.

Martina Liverani, Roberta Biagiarelli, Luca Aquino, Lido Vannucchi, Andrea Amadei, gli “Attacchi di Swing” di Corrado Caruana e Alessandro Mori saranno solo alcuni degli ospiti che interverranno alla manifestazione che prevede anche il coinvolgimento delle Università di Teramo e di Camerino e che prenderà il via venerdì 20 agosto alle 18 con una cerimonia inaugurale alla presenza delle autorità e, sul far della sera, intorno alle 21,30, con un emozionante videomapping, realizzato da Cristina Spelti sulle musiche originali di Claudio Borgianni, che sulla tela del palazzo di Piazza Umberto I porterà le suggestioni e la storia di due prodotti così importanti della storia dell’umanità come, appunto, il pane e il vino.

A chiudere questo intenso fine settimana sarà il concerto di uno dei più importanti sassofonisti italiani, Pasquale Innarella che, con il suo quartetto, renderà omaggio alle note di Dexter Gordon.

E il pane non potrà, infine, mancare tra le mani e sulle tavole dei partecipanti grazie alla proposta gourmet dei food truck Garage Street Food e Pizzonta Aquilana e al punto ristoro a cura di Pro Loco e Sci Club Barrea che permetteranno a tutti di conoscere due piatti della tradizione barreana: gli gnocchetti e il pancotto agli orapi, spinaci selvatici di montagna che crescono nelle alture circostanti.

IL PROGRAMMA

VENERDI 20 AGOSTO

ore 18, Piazza Mammarino
Inaugurazione manifestazione alla presenza delle autorità

ore 18.30, Piazza Umberto I
“Il pane, la gente e la fatica”. Presentazione della mostra fotografica di Dante D’Amico sul ciclo del grano e sul pane di Barrea. La mostra rimarrà aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19

ore 19, Piazza Umberto I
TERRAE – La cultura del gusto a Barrea. Incontro inaugurale

ore 20, Piazza Mammarino
“Attacchi di Swing”. Il virtuosismo della chitarra manouche di Corrado Caruana e l’eclettismo del clarinetto di Alessandro Mori per un duo swing ‘jazzigano’ spumeggiante

ore 21.30, Piazza Umberto I

PANE + VINO
visual/music/landscape
Ideazione e immagini: Cristina Spelti
Musica originale: Claudio Borgianni

Il vino e il pane sono nutrimenti primari, essenziali in molte culture, in diverse religioni, a quasi tutte le latitudini. Spezzare il

pane e versare il vino sono azioni che hanno riflessi in ritualità antiche ed attuali, di condivisione, che ci avvicinano all'altro da noi, che ci identificano.

Il lavoro parte da queste due parole e ne esplora i molteplici significati mettendo a punto un'esperienza visiva dove immagini e suono sono usati per connettere lo spettatore ad un paesaggio istintivo, collettivo e personale: la superficie di proiezione si trasforma in uno schermo dinamico dove reale e virtuale si impastano alterando la percezione visiva ed arricchendo la percezione sensoriale. Luce e suono diventano così il vino ed il pane di questo diverso rito contemporaneo.

Sarà possibile assistere alla proiezione venerdì 20 e sabato 21 dalle 21.30 alle 23.

SABATO 21 AGOSTO

Corso Roma e Corso Duca degli Abruzzi
TERRAE – La cultura del gusto a Barrea
dalle 11 alle 14 e dalle 16 alle 21: banchi d'assaggio cantine vinicole
dalle 11 alle 23: food truck e punto ristoro Pro Loco e Sci Club Barrea

Piazza Umberto I
Spazio bimbi

dalle 11 alle 13: GIOCHIAMO A FARE IL PANE
Impareremo a fare il pane con diversi tipi di farina e semi locali. Prepara la tua pagnottina, bella, fragrante e profumata!

dalle 15 alle 18: TUTTI PER UNO, UNO PER TUTTI!
Giochi popolari per bambini. Giochi senza tempo pieni di ricordi e fantasia

ore 11.30, Sala Consiliare
"I Safini e il pane" con la prof.ssa Isolina Marota, il prof. Gianni Sagratini e la prof.ssa Elena Vittadini del corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino. Modera Paolo Tegoni, Associazione Gastronomi Professionisti. In collaborazione con Forno Brisa. Ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili

dalle ore 15.30 alle 18.30, Castello Monumentale
"Food Memories. Autobiografia del cibo". Con Martina Liverani. Workshop con la scrittrice e gastronoma autrice di "Atlante di geogastronomia" e "Manuale di cucina sentimentale" e direttrice di "Dispensa Magazine – generi alimentari & generi umani". Massimo 20 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 17, Sala convegni ex Camoscina, Via Roma
"Bollicine a Barrea". Incontro dedicato ai vini spumanti e frizzanti prodotti da alcune delle cantine presenti alla fiera enologica di Barrea. Conduce Andrea Amadei, Associazione Gastronomi Professionisti. Massimo 30 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 21.30, Piazza Mammarino
PANE NOSTRO
di e con Roberta Biagiarelli e Sandro Fabiani, tromba Luca Aquino
La musica jazz incontra il teatro con un progetto inedito, creato appositamente per TERRAE che ripercorre la grande storia del pane, ricca di sapienza e di geopoetica, d'arte e di fede, che abbraccia l'intera storia dell'umanità. In collaborazione con Lo Scrigno di Barrea

DOMENICA 22 AGOSTO

ore 10, Lago di Barrea
PROVVISTE – Passeggiata gastronomica con Martina Liverani & ospiti. Le Provviste sono i beni necessari da portare sempre con sé: una guida per non perdersi, buon cibo da condividere, ottima compagnia e qualcosa da imparare

Corso Roma e Corso Duca degli Abruzzi
"TERRAE – La cultura del gusto a Barrea"
dalle 11 alle 14 e dalle 16 alle 21: banchi d'assaggio cantine vinicole
dalle 11 alle 23: food truck e punto ristoro Pro Loco e Sci Club Barrea

ore 11.30, Sala Consiliare

“Longevità e tradizioni alimentari abruzzesi: lo studio ‘CenTenari’” con il prof. Dino Mastrocola, rettore dell’Università di Teramo, la prof.ssa Maria Angela Perito e il prof. Mauro Serafini del corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità. Modera Giorgio Maria Zinno, Associazione Gastronomi Professionisti. Ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili

dalle ore 11 alle 13 e dalle 15 alle 18, Piazza Umberto I
Spazio bimbi
Attività ludico ricreative per bambini

dalle ore 15.30 alle 18.30, Castello Monumentale
“La food-photography: narrare con la fotografia”a cura di Lido Vannucchi. Workshop per addetti ai lavori, studenti e appassionati con il fotografo wine e food, autore di reportage sociale, life style, ritratto, editoria. Massimo 20 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 17, Sala convegni ex Camoscina, Via Roma
“Eccellenze enologiche abruzzesi”. Con il prof. Leonardo Seghetti, Nicola D’Auria, presidente del Movimento Turismo del Vino, Matteo Ciccone e Davide Febo, vignaioli abruzzesi. Conduce Paolo Tegoni, Associazione Gastronomi Professionisti. Massimo 30 posti. Prenotazioni: info@terrae.info

ore 18.30, Piazza Mammarino
Pasquale Innarella GO_DEX Quartet
Un quartetto jazz che rilegge in chiave moderna le musiche di Dexter Gordon

LE CANTINE

ASJARIGATO – Veneto
CACCIATORE D’UVE – Italia
CANTINA DELLA VOLTA – Emilia-Romagna
CERROLUNGO – Liguria
CHAMPAGNE DEMIÈRE – Francia
CICCONE – Abruzzo
CORTE DEI PAPI – Lazio
CREA – Abruzzo
FAMIGLIA FEBO – Abruzzo
FATTORIA DELL’ORSO – Abruzzo
HERERO – Molise
LUNAROSSA VINI E PASSIONE – Campania
MAELI – Veneto
MICHELE LALUCE – Basilicata
MONTE BELLARIA – Emilia-Romagna
OMINA ROMANA – Lazio
PRIMA TERRA – Liguria
STRAPPELLI – Abruzzo
TERRE GROSSE – Veneto
WALTER DE BATTÈ – Liguria
ZAHAR – Friuli Venezia Giulia

Salvo dove diversamente indicato gli altri eventi sono a libero accesso, fino a esaurimento posti. Alla fiera enologica è necessario accedere con biglietto: 12 euro intero, 10 euro ridotto.

Programma dettagliato: www.terrae.info/barrea

Informazioni e prenotazioni: info@terrae.info

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli