TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA, “L’ARTE DI SAPER CONSERVARE” CON GAL TERREVERDI TERAMANE

29 Ottobre 2021



TERAMO – La “conservazione dei prodotti della tradizione enogastronomica” sarà al centro del quarto, ed ultimo, appuntamento dimostrativo organizzato dal Gal Terreverdi Teramane nell’ambito del progetto “Antichi mestieri & nuove opportunità”.

Il 3 e 5 novembre 2021 si terranno due incontri finalizzati all’approfondimento delle diverse tecniche di conservazione alimentare e strettamente connessi ai percorsi formativi promossi dal Gal Terreverdi Teramane.

“Il territorio del Gal esprime forti tradizioni e l’arte del ‘saper fare’ in tema di conservazione alimentare è presupposto necessario per lo sviluppo di vere e proprie attività imprenditoriali capaci di traghettare attività storiche, a carattere per lo più familiari, in nuove opportunità di lavoro e di sviluppo. L’attività di conservazione tradizionale riguarda soprattutto i prodotti dell’orto, ma non solo”, spiega il presidente del Gal Pasquale Cantoro.

“Le attività che abbiamo messo in campo – sottolinea Rosalia Montefusco, che del Gal è il direttore – hanno avuto l’obiettivo di fornire una panoramica delle molteplici tecniche di conservazione, e di presentare aspetti concreti di lavorazione. Questi eventi intendono soprattutto fornire elementi di conoscenza in grado di stimolare l’avvio di piccole e nuove attività di impresa o diversificare le attività dell’azienda agricola”.

Il programma prevede, in dettaglio, mercoledì 3 novembre, dalle ore 10.30 alle 12.30, una visita guidata all’azienda agricola Pasqualone, nello stabilimento di contrada Sant’Angelo di Penne, e venerdì 5, a partire dalle ore 9,30, un secondo incontro, che vedrà protagonisti i Salumieri di Castel Castagna (azienda agricola di Adina Di Carmine) nello stabilimento di contrada Madonna delle Grazie di Basciano.

Nella stessa giornata, a concludere il ciclo di appuntamenti, presso l’azienda agricola Capodacqua in contrada Scansature di Montegualtieri di Cermignano, saranno approfonditi i temi nel corso del seminario “Le diverse tecniche di conservazione alimentare”.

Interverranno Pasquale Cantoro, presidente del Gal; il sindaco di Pineto, Robert Verrocchio; due esperti dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale per l’Abruzzo e Molise, Daniela D’Angelantonio e Gabriella Centorotola, e i docenti, nonché esperti gastronomi, Leonardo Seghetti e Gino Primavera. In conclusione, alle 13.30, è prevista la presentazione con degustazione di prodotti tipici del territorio.

Tutti gli eventi in programma si terranno nel pieno rispetto delle norme anti-Covid e, alla luce della disponibilità limitata di posti, è obbligatoria la prenotazione inviando la richiesta all’indirizzo mail antichimestieri@galterreverditeramane.it entro le ore 13 del 2 novembre prossimo. Previsto all’ingresso obbligo di Green Pass.

© 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