

Le Arti
Antiche

TENUTA AGRICOLA
Marrongelli



La VITA è
una RIMA

la Volé
MAIELLA NATIONAL PARK



aa
Sd'A

Artigianato
Artistico e
Sapori
d'Abruzzo

DOMENICA 12 DICEMBRE

Ore 11.30 - Palazzo dell'Artigianato - Sala "Rocco Di Giuseppe"

**Premiazione del I Concorso Fotografico On line
"Artigianato Artistico e Sapori d'Abruzzo"**

con la partecipazione dell'amministratrice del Gruppo Facebook #iorestoincucina Erika Di Filippo e le moderatrici: Maria Teresa Capuzzi, Fiorella Rosica, Stefania Tenace.

La foto vincitrice sarà stampata e affissa all'interno del Palazzo dell'Artigianato.

Ore 15.30 - Palazzo dell'Artigianato

**Laboratorio per bambini: "Decoriamo l'albero di Natale,
che magia...con i biscotti e la fantasia"**

a cura delle Food Blogger di La Cucina a Pois e la partecipazione di "La vita è una rima"
dell'autrice Mariana Cinalli.

Ore 16.30 - Palazzo dell'Artigianato - Sala "Rocco Di Giuseppe"

Saluti iniziali del Sindaco di Guardiagrele Donatello Di Prinzio
e del Presidente dell'Ente Mostra Gianfranco Marsibilo.

Il Torrone di Guardiagrele: una storia di gusto abbinata alle bollicine

con la collaborazione delle Pasticcerie Emo Lullo e Palmerio

Intervengono:

- **Mimmo D'Alessio** - Vice presidente Vicario dell'Accademia Italiana della Cucina

- **Nicola D'Auria** - Presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino

Ore 17.30 - Palazzo dell'Artigianato - Sala "Rocco Di Giuseppe"

Cibo ed emigrazione

Intervengono: - Prof. Gino Primavera - Prof. Mario Palmerio

- **Regista Dino Viani** con la proiezione del cortometraggio dal titolo: Desarraigo.

A seguire: Degustazione di "cibo del conforto"

con lo chef Domenico Scotti Del Greco - Ristorante Santa Chiara

Ore 18.30 - Palazzo dell'Artigianato

Workshop ITA/ENG: "La tavola delle feste ed i dolci della tradizione abruzzese"

a cura delle Food Blogger ed Abruzzo Smart Ambassador Giulia Scappaticcio ed Emiliana Dell'Arciprete, con la collaborazione l'Associazione Le Arti Antiche, artigiani e produttori locali.

A seguire: Degustazione di dolci tipici locali e natalizi in abbinamento al Vino Cotto
dell'Associazione Produttori Vino Cotto d'Abruzzo.

10-11-12 DICEMBRE 2021

PALAZZO DELL'ARTIGIANATO - VIA ROMA, 28 - GUARDIAGRELE (CH)

ORARIO DI APERTURA STAND: 10.30 - 12.30 / 15.30 - 19.30



INGRESSO LIBERO

con Super GREEN PASS

È gradita la prenotazione per convegni e laboratori

Per info e prenotazioni:

Tel 0871.83829

info@artigianatoabruzzese.it

www.artigianatoabruzzese.it





VENERDÌ 10 DICEMBRE

Ore 10.00 - Palazzo dell'Artigianato - Sala "Rocco Di Giuseppe"

Alla scoperta delle api e del loro prezioso nettare: origine, tipologie ed esperienze sensoriali

con la partecipazione degli alunni del Circolo Didattico "Modesto della Porta" di Guardiagrele. Saluti iniziali del Sindaco di Guardiagrele Donatello Di Prinzio e del Vicepresidente dell'Ente Mostra Paolo Rullo.

Intervengono:

- **Prof. Gino Primavera**
- **Alfonso Bianco** - Apicoltura Bianco

Ore 16.00 - Palazzo dell'Artigianato - Sala "Rocco Di Giuseppe"

La figura emergente dell'ABRUZZO SMART AMBASSADOR

Intervengono:

- **Marco Virno** - Dipartimento Sviluppo Economico - Turismo Regione Abruzzo
- **Emiliana Dell'Arciprete** - Coordinatrice Abruzzo Smart Ambassador: "il progetto #apassodasino"

ore 17.30 - Cinema Teatro Garden - L.go Pignatari

CONVEGNO: La zootecnia abruzzese tra razze autoctone ed antiche tipologie d'allevamento

Saluti iniziali del Sindaco di Guardiagrele Donatello Di Prinzio e del Presidente dell'Ente Mostra Gianfranco Marsibilio.

Introduce: Valerio Colasante - Tecnologo alimentare

Modera: Paolo Castignani - Giornalista Rete 8

Intervengono:

- **Carlo Ricci** - Direttore GAL Maiella Verde - La diversità agricola: un asset per lo sviluppo sostenibile
- **Alessandra Azzariti** - Allevatrice Maiale Nero d'Abruzzo - Un mestiere antico in chiave moderna
- **Davide Marrongelli** - Azienda Agricola Marrongelli - Aggregazione tra produttori: fattore strategico per la valorizzazione del maiale nero
- **Leonardo Angelucci** - Fattoria Casetta Bianca - L'allevamento stanziale della capra nel territorio della Maiella
- **Dott. Simone Angelucci** - Veterinario del Parco Nazionale della Maiella - Ecologia dell'allevamento. La tradizione è il futuro?
- **Arcangelo Tinari** - Chef Villa Maiella - Il maiale in cucina: da icona d'abbondanza a sinonimo di tipicità



SABATO 11 DICEMBRE

Ore 10.00 - Aula Magna "Istituto Omnicomprensivo" Via Grele

La modernità della Cucina Tradizionale: il valore del "recupero"

con la partecipazione degli alunni dell'Istituto Omnicomprensivo "Nicola da Guardiagrele" di Guardiagrele.

Saluti iniziali del Sindaco di Guardiagrele Donatello Di Prinzio e del Presidente dell'Ente Mostra Gianfranco Marsibilio.

Intervengono:

- **Prof. Gino Primavera**
- **Prof. Dino Mastrocola** - Magnifico Rettore Università degli Studi di Teramo

ore 17.00 - Cinema Teatro Garden - L.go Pignatari

CONVEGNO: La biodiversità dei vitigni autoctoni abruzzesi: progetti e prospettive future

Saluti iniziali del Sindaco di Guardiagrele Donatello Di Prinzio del Presidente del Parco Nazionale della Maiella Prof. Lucio Zazzara e del Presidente dell'Ente Mostra Gianfranco Marsibilio.

Introduce e modera: Valerio Colasante - Tecnologo alimentare

Intervengono:

- **Prof. Alberto Palliotti** - Professore di Viticoltura presso Università degli Studi di Perugia - Germoplasma autoctono: moda passeggera o risorsa per il futuro?
- **Giuseppe Tiberini** - Vice sindaco ed Assessore all'Agricoltura di Gessopalena - Progetto: Riconoscimento e valorizzazione dei vitigni di Pietralucante
- **Lucia Giordano** - Ricercatrice Università degli Studi di Perugia - Il caso del "Nero Antico di Pietralucante" e la sua caratterizzazione
- **Luciano Di Martino** - Direttore del Parco Nazionale della Maiella - La biodiversità del Parco: progetti attivi
- **Camillo Zulli** - Enologo Cantina Sociale di Orsogna - I vini fermentati con la biodiversità del Parco

A seguire: Degustazione di vini "Vola Volè" Maiella National Park

Vini biologici e biodiversity friend, senza solfiti aggiunti, fermentati con lieviti selezionati su frutti, bacche e fiori della Maiella con la collaborazione del ristorante "Fuori Comune"