



L'esperienza sensoriale a **Taverna 58, Pescara** con il menu di Terra Madre – Mangiamo Locale:

Crostino di polenta con verdure di scarpata e fagioli tondini del Tavo

*Salsicciotto Frentano e Formaggi d'Abruzzo
Scrippelle 'nbusse
Tagliolini acqua e farina di Farro e Solina alla trappetara*

Spezzato di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con Patate all'Aglio Rosso di Sulmona

Quasi Cheese Cake con la sclucchiata d'uva e Moscatello spumante di Pescosansonesco

Vini dalle Cantine Pasetti Vini e Ciavolich

Informazioni e Prenotazioni:

Taverna 58: 085 690724



***Le Comunità del
Cibo, i Mercati e i Produttori
Buoni, Puliti e Giusti
in Abruzzo.***

10 dicembre 2010

ore 17.30



***Pescara Ex AURUM
Ingresso Gratuito***



***Agricoltori, allevatori, ristoratori,
ricercatori e consumatori
consapevoli ritrovano l'identità, il
valore e il sapore della nostra
Terra Madre, l'Abruzzo.***



10 dicembre 2010 – Ex Aurum auditorium Tosti
Pescara – Ore 17,30



Terra madre



10 dicembre ore 17,30 – Pescara Ex Aurum Auditorium F.

Le Comunità del Cibo, i Mercati e i Produttori Buoni, Puliti e Giusti in Abruzzo.

*Agricoltori, allevatori, ristoratori, ricercatori e
consumatori consapevoli ritrovano l'identità, il
valore e il sapore della nostra Terra Madre,
l'Abruzzo.*

IL PROGRAMMA

Remo Bellucci, Davide Acerra

Fiduciari Slow Food Condotte di Pescara e
Francavilla

Introduzione: Terra Madre nel Mondo

Testimonianze di Terra Madre dal nostro Territorio

- Discussione aperta

Interverranno:

Donato Nunziato

Comunità del cibo dei pescatori di Francavilla al Mare

Filiera Cortissima: Pesce Vivo, Non Fresco!

Pierluigi Di Mascio

Allevatore e Presidente AGRI-Mercato Pescara

L'esperienza del Mercato Campagna Amica a Pescara

Beatrice Tortora, Agricoltore, Ass. Donne in Campo

L'esperienza de "La Spesa in Fattoria"

Marisa Sanelli

Agricoltore, Ass. Rete Rurali

**Rete Rurale e buone pratiche
dell'Agriturismo**

Nunzio Marcelli

allevatore e presidente ARPO
(Associazione Regionale Produttori
Ovicapri)

Quando Compri, Sai Cosa Compri?

Nino La Gatta, Enio Di Francesco

Allevatori e Produttori di Formaggio della
Val Pescara

**Pochi....ma buoni! Riflessioni su criticità
e prospettive della zootecnia tradizionale
in Val Pescara.**

Cristian Merlo, Allevatore, Capociuco

Biodiversità Domestica: CIUCOLANDIA!

Slow Food

