

CONVEGNI E LABORATORI

SABATO 22

- 10.00 Inaugurazione Fiera alla presenza delle Autorità
- 10.30 Premiazione progetto "l'Autostrada delle Api" I.I.S DI POPPA ROZZI
- 12.00 **Quale futuro per la zootecnica teramana?** COLDIRETTI
- 17.00 **Coltiviamo benessere: corretti stili di vita nelle scuole e nei luoghi di lavoro.** ASL TERAMO
- 17.30 **Salute e sicurezza in agricoltura: buone pratiche e schede di autovalutazione.** ASL TERAMO
- 18.00 **Prospettive per l'olivicoltura sostenibile nell'areale dell'olio DOP "Pretuziano delle colline teramane".**
A seguire degustazione gratuita di olio extravergine e analisi sensoriale guidata. I.I.S DI POPPA ROZZI

DOMENICA 23

- 10.30 **Convegno sulle Virtù Teramane: Una identità gastronomica da "recuperare"**
Associazione Culturale Gastronomica Porta Romana Bella
- 12.15 **La cerasa delle colline.** Degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata di sei etichette di cerasuolo d'Abruzzo in collaborazione con il Consorzio Tutela Colline Teramane. FISAR
- 16.00 **La Genziana d'Abruzzo una opportunità di valorizzazione per l'agricoltura locale di montagna.**
La coltivazione della pianta officinale della Genziana. Incontro con l'azienda Scuppoz.
A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. ORDINE DEGLI AGRONOMI
- 18.30 Davide Toffolo. Presentazione spettacolo del libro "Bestiario". **Patto per la lettura Teramo.**

LUNEDÌ 24

- 10.00 **Il cibo sostenibile: sviluppo e identità locale.** Brevi informative sui progetti di innovazione di prodotti identitari della Regione Abruzzo: l'arrosticino d'Abruzzo DOP e il Salamino Abruzzese. IZS
- 12.00 **Innovazione in agricoltura.** GAL Terreverdi Teramane in collaborazione con CIA L'Aquila-Teramo
- 16.00 Pomeriggio Fisar: **Biologico, biodinamico e lotta integrata. L'altro lato del terroir.**
A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. FISAR
- 18.00 Pomeriggio Fisar: **La cucina antispreco in collaborazione con Slow Food terre teramane.**
Tre chef/tre ricette. *A seguire degustazione gratuita con abbinamento e analisi sensoriale guidata.* FISAR

MARTEDÌ 25

- 11.00 **Il grano tenero solina dall'oblio alla tavola. La certificazione delle antiche varietà di cereali da conservazione.** Incontro con l'azienda Agri Bio Peppone di Introdacqua (AQ).
A seguire degustazione gratuita e analisi sensoriale guidata. ORDINE DEGLI AGRONOMI
- 16.00 **Caratterizzazione funzionale e molecolare Nero Antico di Pretalucante per la valorizzazione della biodiversità.** UNITE
- 16.30 **Microbiota indigeno delle uve Nero Antico di Petralucante e impatto sul profilo aromatico del vino.** UNITE
- 17.00 *A seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata del vino Nero Antico di Petralucante.* FISAR
- 18.00 **Tavola rotonda sul futuro della viticoltura teramana alla luce dei cambiamenti climatici e degli obiettivi dell'Agenda 2030.** I.I.S DI POPPA ROZZI
A seguire degustazione gratuita e analisi organolettica guidata dei vini dell'I.I.S. Di Poppa Rozzi. FISAR

FIERI DITE!

CONCERTI

DOMENICA
23

**LAGA
BRIGANTE**
dalle ore 17



**VITTORIO
IL FENOMENO**
dalle ore 17

LUNEDÌ
24

MARTEDÌ
25

I MUSICI
dalle ore 17



FIERI DITE!