

GIOVEDÌ 10 DICEMBRE 2009

Ore 10,00 **Inaugurazione**

- Apertura mercato degli agricoltori, pescatori e produttori
- Visita guidata delle scuole

Ore 10,00 **Laboratorio del gusto: Il Vino**

Laboratorio del gusto: La Birra.
Riservati agli studenti dell'ultimo biennio delle Scuole Superiori

Ore 10,00 **Laboratori del gusto: le Mele, il Pesce,**

le Verdure, il Miele, il Pane, il Formaggio.
Riservati agli alunni delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie

Ore 11,00 **Laboratorio del gusto: Il Vino**

Laboratorio del gusto: La Birra.
Riservati agli studenti dell'ultimo biennio delle Scuole Superiori

Ore 11,00 **Laboratori del gusto: le Mele, il Pesce,**

le Verdure, il Miele, il Pane, il Formaggio.
Riservati agli alunni delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie

Ore 13,00 Pranzo con il **Cibo a km zero**

Ore 16,00 **Laboratori del gusto: Olio, Vino, Formaggio**

Ore 17,00 **Tavola rotonda.**

*"Agricoltori, pescatori e ristoratori.
È possibile collaborare".*

Ore 18,00 **Incontro con i cuochi** Elenia Alcantarini

del ristorante "Pervoglia" e Gabriele Marrangoni
del ristorante "Borgo Spoltino"

Ore 20,00 Cena con il **Cibo a km zero**

Ore 21,00 Chiusura mercato

VENERDÌ 11 DICEMBRE 2009

- Ore 10,00 • Apertura mercato degli agricoltori, pescatori e produttori
• Visita guidata delle scuole

Ore 10,00 **Laboratorio del gusto: Il Vino.**

Laboratorio del gusto: La Birra.
Riservati agli studenti dell'ultimo biennio delle Scuole Superiori

Ore 10,00 **Laboratori del gusto: le Mele, il Pesce,**

le Verdure, il Miele, il Pane, il Formaggio.
Riservati agli alunni delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie

Ore 11,00 **Laboratorio del gusto: Il Vino.**

Laboratorio del gusto: La Birra.
Riservati agli studenti dell'ultimo biennio delle Scuole Superiori

Ore 11,00 **Laboratori del gusto: le Mele, il Pesce,**

le Verdure, il Miele, il Pane, il Formaggio.
Riservati agli alunni delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie

Ore 11,00 **Tavola rotonda.**

"I prodotti agricoli e la ristorazione collettiva".

Ore 13,00 Pranzo con il **Cibo a km zero.**

Ore 16,00 **Degustazione olio extravergine**
con agricoltori e pubblico

Ore 17,00 **Incontro con il cuoco** Patrizia Corradetti
del ristorante "Zenobi"

Ore 17,30 **Degustazione di brodo**
di galline rigenerate

Ore 18,00 **Laboratori del gusto: Olio, Vino, Formaggio**

Ore 20,00 Cena con il **Cibo a km zero**

Ore 21,00 Chiusura mercato

SABATO 12 DICEMBRE 2009

- Ore 10,00 • Apertura mercato degli agricoltori, pescatori e produttori
• Visita guidata delle scuole

Ore 10,00 **Laboratori del gusto: Il Vino. La Birra.**

Riservati agli studenti dell'ultimo biennio delle Scuole Superiori

Ore 10,00 **Laboratori del gusto: le Mele, il Pesce,**

le Verdure, il Miele, il Pane, il Formaggio.
Riservati agli alunni delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie

Ore 11,00 **Laboratori del gusto: Il Vino. La Birra.**

Riservati agli studenti dell'ultimo biennio delle Scuole Superiori

Ore 11,00 **Laboratori del gusto: le Mele, il Pesce,**

le Verdure, il Miele, il Pane, il Formaggio.
Riservati agli alunni delle Scuole Elementari e delle Scuole Medie

Ore 11,00 **Convegno sull'Agricoltura.**

"Quale futuro. Quali opportunità per l'economia della Provincia".
*Con la partecipazione dell'Università di Agraria,
Assessore all'Agricoltura, Associazioni di categoria, Slow Food*

Ore 13,00 Pranzo con il **Cibo a km zero**

Ore 16,00 **Tavola rotonda. "Buono, pulito e giusto".**

Ore 17,00 **Incontro con il cuoco** Delfina D'Attanasio
del ristorante "Delfina"

Ore 17,30 **Degustazione e presentazione**
di una **pasta alimentare secca**
realizzata con sfarinato di legumi e semole

Ore 18,00 **Laboratori del gusto: Olio, Vino, Formaggio**

Ore 20,00 Cena con il **Cibo a km zero**

Ore 21,00 Chiusura mercato

DOMENICA 13 DICEMBRE 2009

Ore 10,00 Apertura mercato degli agricoltori, pescatori e produttori

Ore 10,00 **Degustazione di olio extravergine**
con agricoltori e pubblico

Ore 10,00 **Tavola rotonda.**
"Cosa mangeremo domani".
Moderatore: Antimo Amore
"Il diritto a una sala alimentazione"
Dott. Paolo De Cristofaro

**"Una alimentazione di qualità
al servizio dell'uomo"**
Dott. Marino Giorgetti

**"La filiera corta: catena distributiva
del prodotto fresco e loco-regionale"**
Dott. Raffaello Di Felice

Conclusioni
Dott. Mauro Febo
Assessore regionale all'Agricoltura

Ore 13,00 Pranzo con il **Cibo a km zero**

Ore 16,00 **Presentazione delle pubblicazioni**
alla presenza degli autori

- "Cibo e affettività" di Angelo Vigliotti
- "Vissuti di anoressia" di Paolo De Cristofaro e Natalina Ferrante

Moderatore: Antimo Amore

Ore 20,00 Chiusura mercato

Gli interpreti

Antico Cantinone

Teramo - Via Ciotti n. 5, tel. 0861.248863

Borgo Spoltino Country House

Mosciano S. Angelo - C.da Selva dei Colli, tel. 085.8071021

Delfina

Tortoreto Lido - Lungomare Sirena, tel. 0861.786578

La Piazzetta

Sant'Omero - Via alla Salara, tel. 0861.88530

La Stracciavocc'

Via Trieste, 159 64021 Giulianova (TE). Telefono: 085.8005326

La Sosta

Torano Nuovo - Via Regina Margherita n. 34, tel. 0861.82085

Pervoglia

Castellalto - Via XXIV Maggio Castelbasso, tel. 0861.508035

Terra del Gusto

Mosciano S. Angelo (uscita A14) - tel. 085.8071068
Teramo - Viale Crispi n.156, tel. 0861.221320
Teramo - Centro Comm.le "Gran Sasso", tel. 0861.558530
Giulianova - Via Gramsci n. 65, tel. 085.8003789
Montesilvano - Via Verrotti, tel. 340.0946117

Vecchia Marina

Roseto degli Abruzzi - Lungomare Trento, tel. 085.8931170

Zenobi

Colonnella - Contrada Riomoro n. 132, tel. 0861.70581



Slow Food®

Prenotazioni per le visite
e per i laboratori del gusto
riservati agli studenti
delle scuole di ogni ordine e grado
Tel. 345.4001330
slowfoodvalvibratagiulianova@gmail.com

www.slowfood.com/terramadreday



Provincia
di Teramo

in collaborazione
con i Comuni della Provincia di Teramo
e Co.Ge.Vo. Abruzzo



 Slow Food®

Condotte Val Vibrata - Giulianova
Torano Nuovo - Teramo



festeggiamo
mangiando
locale

Centro Fieristico
Sant'Egidio alla Vibrata (Te)

Orario: dalle 10 alle 21