



LABORATORIO
DEL GUSTO
NAVATA
D'INGRESSO
CONSIGLIO
REGIONALE

SU PRENOTAZIONE

LABORATORI DEL GUSTO A CURA DI
SLOW FOOD ABRUZZO
CON I PRESIDI SLOW FOOD AQUILANI E LA PRESENZA DEI PRODUTTORI,
IN COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO ALBERGHIERO "L. DA VINCI" • L'Aquila

17 NOVEMBRE • ORE 14:30

"Non capisci un tubero? Vieni a scoprirli con noi!"

DEGUSTAZIONE GUIDATA • PROTAGONISTI:

- **Patata Turchesa, Cipolla di Bagno e Pastinaca** di Capitignano.

ORE 16:30

"Legumi d'Abruzzo"

DEGUSTAZIONE GUIDATA • PROTAGONISTI:

- **Fagioli di Paganica; Ceci di Navelli; e Lenticchie** di Santo Stefano di Sessanio con **Canestrato** di Castel del Monte.



LABORATORIO
DEL GUSTO
NAVATA
D'INGRESSO
CONSIGLIO
REGIONALE

SU PRENOTAZIONE

18 NOVEMBRE • ORE 10:00

"Mieli d'Abruzzo: espressione di un territorio"

DEGUSTAZIONE GUIDATA • PROTAGONISTI:

- **Prodotti del territorio** accompagnati dal **Miele dell'Appennino**.

ORE 12:00

"Salame a chi?"

DEGUSTAZIONE GUIDATA • PROTAGONISTI:

- **Salumi** dei Presidi aquilani.

CIBAQ
CIBI DELLA TRADIZIONE
AQUILANA

DURANTE LE DUE GIORNATE
SARÀ ALLESTITA UNA
**MOSTRA
ESPOSITIVA**

17 e 18 novembre
L'AQUILA ●●● 2023
Palazzo dell'Emiciclo
Via Michele Iacobucci, 4



GAL - Gruppo Azione Locale
GRAN SASSO VELINO

Con il patrocinio del



onegroup.it



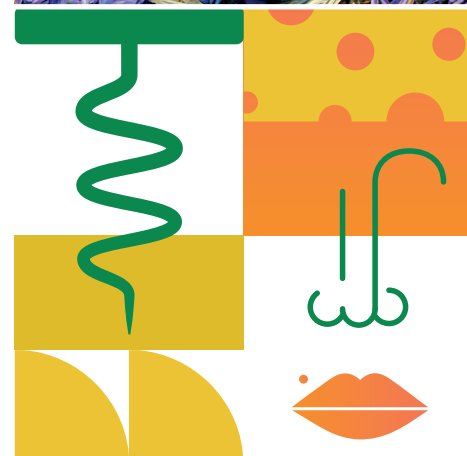
GAL - Gruppo Azione Locale
GRAN SASSO VELINO

CIBAQ
CIBI DELLA TRADIZIONE
AQUILANA

Rassegna Presidi Slow Food
e Laboratori del Gusto

17 e 18 novembre
L'AQUILA ●●● 2023
Palazzo dell'Emiciclo
Via Michele Iacobucci, 4

Con il patrocinio del





CONVEGNO

CONVEGNI

17 NOVEMBRE • ORE 10:30 SALA IPOGEA - CONSIGLIO REGIONALE
Il GAL Gran Sasso Velino e la salvaguardia delle produzioni tradizionali di qualità: i Presìdi Slow Food

APERTURA DEI LAVORI

Paolo Federico • *Presidente del GAL Gran Sasso Velino*

SALUTI ISTITUZIONALI

Lorenzo Sospiri • *Presidente del Consiglio Regionale d'Abruzzo*

I PRESÌDI SLOW FOOD AQUILANI: I PRODUTTORI SI RACCONTANO

MODERA Silvia De Paulis • *Responsabile Presidi Slow Food L'Aquila*

INTERVENGONO

Matteo Griguoli • *Fagioli di Paganica*

Ettore Ciarrocca • *Lenticchie di S. Stefano*

Alfonso Papaoli • *Cece di Navelli*

Mauro De Paulis • *Salsiccia di fegato aquilano*

Ernesto Berardi • *Mortadella di Campotosto*

Vittoriano Ciaccia • *Mieli dell'Appennino aquilano*

Alfonso D'Alfonso • *Grano solina dell'Appennino abruzzese*

Manuela Tripodi • *Canestrato di Castel del Monte*

Anna Ciccozzi • *Cipolla di Bagno*

Giuseppe Commentucci • *Pastinaca di Capitignano*

IL GAL GRAN SASSO VELINO

TRA PRESENTE E FUTURO: NUOVI PRESÌDI NELLA TERRA AQUILANA

INTERVENGONO

Mario Di Lorenzo • *Direttore del GAL Gran Sasso Velino*

Rita Salvatore • *Presidente di Slow Food Abruzzo*

Raffaella Ponzio • *Responsabile Progetti Presidi Slow Food Italia*

Federico Varazi • *Vice Presidente Slow Food Italia*



CONVEGNO

SALA IPOGEA
CONSIGLIO
REGIONALE

18 NOVEMBRE • ORE 10:30

Tutela della biodiversità e comunità del cibo, filiere e distretti nella programmazione 2023-2027



SALUTI ISTITUZIONALI

Emanuele Imprudente • *Vice Presidente della Regione Abruzzo*

LA PROGRAMMAZIONE DELLA REGIONE ABRUZZO

Elena Sico • *Direttrice Dipartimento Agricoltura*

IL RUOLO DEI GAL NELLA SALVAGUARDIA E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE E TRADIZIONALI

MODERA Paolo Federico • *Presidente GAL Gran Sasso Velino*

INTERVENGONO

Francesco Di Filippo • *Regione Abruzzo Dirigente Servizio Sviluppo locale ed Economia ittica*

Carlo Maggitti • *Regione Abruzzo Dirigente Servizio Promozione delle filiere e biodiversità agraria*

Anna Rita Carboni • *Regione Abruzzo Responsabile Ufficio Leader e Sviluppo locale*

Roberto Di Vincenzo • *Presidente GAL Costa dei Trabocchi*

Tiziano Teti • *Presidente GAL Maiella Verde*

Pasquale Cantoro • *Presidente GAL Terre Verdi Teramane*

Remo Di Vittorio • *Presidente GAL Terre d'Abruzzo*

Carlo Matone • *Presidente GAL Gran Sasso Laga*

Gianluca Buccella • *Presidente GAL Terre Pescaresi*

Lucilla Lilli • *Presidente GAL Marsica*

Gaspar Rino Talucci • *Presidente GAL Abruzzo Italico Alto Sangro*

Nel corso dell'incontro sarà sottoscritto il Protocollo d'Intesa per la "Valorizzazione dell'Identità territoriale ed enogastronomica dell'Abruzzo" tra GAL e Regione Abruzzo.

EDUCARE AL GUSTO: LE SINERGIE GAL-SLOW FOOD

INTERVENGONO

Rita Salvatore • *Presidente di Slow Food Abruzzo*

Raffaella Ponzio • *Responsabile Progetti Presidi Slow Food Italia*

Federico Varazi • *Vice Presidente Slow Food Italia*

CONCLUSIONI

Marco Marsilio • *Presidente della Regione Abruzzo*



BUFFET

BUFFET

18 NOVEMBRE • ORE 13:30 GIARDINO D'INVERNO - CONSIGLIO REGIONALE

Prodotti tipici aquilani

A CURA DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO "L. DA VINCI" • L'AQUILA

