

Convegno sulla Valorizzazione del Tondino del Tavo e prodotti tipici

conferenza stampa che si terrà **lunedì 13 OTTOBRE**, presso il **Temporary Store Verrigni** in piazza Salotto a Pescara alle **ore 18**.

Dal 16 al 19 ottobre a Loreto Aprutino si terrà la prima **Festa del Fagiolo Tondino del Tavo**. Un prodotto unico e “imitatissimo”, tanto che spesso troviamo nei nostri piatti o ristoranti dei cugini meno famosi e non altrettanto buoni.

Nella giornata mondiale dell'alimentazione, evento FAO di portata internazionale, giovedì 16 OTTOBRE l'Associazione “Fagioli Tondino del Tavo” e il comprensorio scolastico di Loreto Aprutino, grazie alla sensibilità della Pro Loco Aprutina, organizzano un CONVEGNO presso lo splendido CASTELLO CHIOLA sul tema: “Valorizzazione delle peculiarità e caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti tipici”.

Al convegno, introdotto da **Antonello Antico** della Pro Loco Aprutina 2014 e magistralmente moderato da Franco Farias, interverranno esperti dell'argomento e non mancheranno testimonianze atte a comprendere non solo la qualità dei prodotti, ma anche il loro migliore utilizzo e come questi possano mantenere la loro identità e coesistere, anche commercialmente, con l'era della globalizzazione. Il Professor **Ettore Cianchetti**, fiore all'occhiello della medicina abruzzese, senologo di acclarata fama da sempre molto sensibile al tema cibo e salute; il Professor **Leonardo Seghetti**, esperto ed attento studioso delle nostre materie prime sia dal punto di vista organolettico che storico; **Fabio Belfiore** e **Giovanni Di Luigi**, ideatori dell'Associazione del Tondino del Tavo; **Domenico Speranza**, abile interprete della bontà del Tondino, ricercatore e profondo conoscitore dell'argomento e **Marcello Spadone**, stella Michelin apprezzatissima del panorama culinario nazionale e non solo, chef legato alla tipicità dei prodotti locali e suo attento valorizzatore. Si alterneranno anche **Layla D'Addazio** nutrizionista dietista, la dottoressa **Francesca Petrei Castelli** del pastificio Verrigni che ha scelto di promuovere nei ristoranti che utilizzano i suoi prodotti, molti dei quali di altissima qualità e fregiati di stelle Michelin, il Tondino del Tavo con passione e tenacia. **Fabrizio Di Fernando** e **Gianluca Buccella** apporteranno un contributo da parte delle associazioni di appartenenza. La conferenza stampa alla quale vi invitiamo a partecipare sintetizzerà le argomentazioni che verranno trattate durante il convegno; queste spazieranno dal Tondino del Tavo quale esempio della necessità di valorizzare i nostri prodotti tipici, il chilometro zero, il vero made in Italy. La partecipazione delle scuole ci significa la rinnovata preziosa sensibilità ad argomenti che sensibilizzino i giovani educandoli ad apprezzare qualità e aspetto salutare di alcune realtà regionali, troppo a lungo rimaste sconosciute. Seguirà un breve rinfresco con degustazione del fagiolo Tondino durante il quale si potranno approfondire i temi del convegno, al quale vi invitiamo a partecipare numerosi il 16 p.v. al Castello Chiola di Loreto Aprutino.

Il Pastificio Verrigni venne fondato nel 1898, riforniva le nobili famiglie di Rosburgo, l'odierna Roseto degli Abruzzi, delle sue pregiate paste artigianali. La qualità superiore della pasta Verrigni, ottenuta dalla macinatura dei grani con macine a pietra, impastata con l'acqua del Gran Sasso ed essiccata all'aria, appesa alle canne di bambù cominciò ad essere riconosciuta anche in altre regioni italiane, tanto da determinare la sperimentazione di metodi di essiccazione attraverso l'utilizzo di “camerini”, dotati di ventilatori a corrente e di fonti di calore necessarie a creare una temperatura costante. Con la stessa passione dei fondatori nel 2008 Gaetano Verrigni e la moglie Francesca Petrei Castelli, hanno assunto la guida dell'azienda, proseguendo questa avventura all'insegna del rinnovamento e del rispetto dell'esperienza del passato.

Antico Pastificio Rosetano Verrigni