

## **“Campli Cibo Nostrum”:** nella città farnese una piccola Expo su filiera corta e sana alimentazione

*Il 20 e 21 giugno Convegno su prodotti a km 0, degustazioni, giochi, fitness e spettacoli in piazza. Show cooking tra le frazioni nel solco della tradizione gastronomica locale*

CAMPLI - Il 20 e 21 giugno si svolgerà nella città farnese **“Campli Cibo Nostrum”**: una due giorni pensata come una **piccola Expo** per approfondire il tema della sana alimentazione e dei prodotti a chilometro zero attraverso convegni tematici, degustazioni di specialità locali, show cooking in piazza per celebrare un piatto tipico (le Fregnacce camplesi), mostre e spettacoli. L'evento è promosso dal **Comune di Campli** e dal **Gal Leader Teramano**.

“Un evento che animerà il territorio campese con varie iniziative – spiega il sindaco di Campli, **Pietro Quaresimale** – e consentirà di riscoprire, attraverso il cibo e i sapori di una volta, l'identità di un territorio che ha tanto da offrire dal punto di vista culturale, storico, gastronomico e paesaggistico. Un ringraziamento a tutte le associazioni e frazioni che animeranno l'avvincente sfida culinaria in programma sabato 20 giugno. L'obiettivo, nel solco della partecipazione del nostro Comune ad Expo 2015, è quello di catalizzare l'attenzione sul tema della sana e corretta alimentazione. Ringraziamo il Gal per il sostegno a questa manifestazione”.

“Anche questo evento è un ulteriore tassello del circuito virtuoso – afferma il presidente del Gal, **Carlo Matone** – che come Gruppo d'azione locale stiamo supportando per arrivare ad un'offerta turistica integrata dell'entroterra teramano. E' fondamentale, infatti, che le istituzioni facciano sistema per contribuire allo sviluppo delle aree interne”.

**Convegno.** L'apertura di *Campli Cibo Nostrum*, **sabato 20 giugno**, alle ore 10, è affidata al Convegno **“Quando 0 vale tanto”**, presso la Sala Consiliare di Palazzo Farnese. Oltre ai saluti istituzionali del primo cittadino, **Quaresimale**, e del presidente del Gal, **Matone**, sono previsti gli interventi tecnici dell'endocrinologo e nutrizionista **Corrado Pierantoni**, che illustrerà la sua “teoria dei colori” e i principi di un corretto regime alimentare, lo chef **Davide Cordoni** che interverrà sull'impiego in cucina di materie prima a km zero, proponendo qualche ricetta della tradizione culinaria campese, il prof. **Roberto Ricci**, che tratterà un excursus tra storia, cultura e gastronomia locale, la food blogger di “Senza è buono” **Letizia Terra**, che parlerà di patologie quali celiachia e intolleranze alimentari e dispenserà alle aziende agroalimentari locali alcuni consigli per commercializzare al meglio i propri prodotti in Rete.

Alle 17, in piazza San Francesco, ci sarà l'esposizione di Auto d'epoca, un'occasione per ammirare rari gioielli su quattro ruote, organizzata in collaborazione con l'associazione CAST, **Club Automoto Storiche Teramo**.

Dalle 17.30 alle 19, in piazza Vittorio Emanuele, *“Mens sana in corpore sano...senza rinunciare ai piccoli piaceri della tavola”* : esibizione della **Palestra Interamnia Teramo**.

**Show Cooking.** Alle 19 l'evento clou della Manifestazione, lo show cooking **“Le Fregnacce come na vodd...o quasi”**: una trentina di cuochi non professionisti provenienti dalle diverse frazioni del territorio campese – Campli, Piancarani, Floriano, Traversa, Campoalano – animeranno un'avvincente sfida culinaria a base di un piatto tipico della tradizione culinaria locale: le “Fregnacce camplesi”. Il gustoso e nutriente piatto povero, di origine contadina, dovrà essere preparato dagli sfidanti rigorosamente secondo la ricetta tradizionale, con impasto di farina, acqua e uova fresche, mentre potrà essere personalizzato a piacere nell'abbinamento alle eccellenti materie prima del territorio, quali carni di prima scelta, passata di pomodoro fatta in casa, formaggio pecorino, tartufi di Campoalano. I piatti saranno giudicati da un'apposita Giuria tecnica, il giorno dopo, invece, i cuochi prepareranno le “Fregnacce” in piazza per tutti. Alle 21, **Concerto Jazz** in piazza San Francesco a cura dell'Associazione CART.

**Domenica 21 giugno**, dalle 9 alle 13, in piazza Vittorio Emanuele si terrà il **Mercato Contadino** con esposizione e vendita di prodotti rigorosamente a chilometro zero. Dalle 16.30 e 18, *"Mangia sano mangia nostrano... e vai lontano"*: grande **Gioco dell'oca** in piazza; per l'occasione a tutti i bambini partecipanti sarà consegnata in omaggio una maglietta e dei segnalibro personalizzati con la mascotte della manifestazione, "Kilometrino Zero".

Alle 21, *"Te la do io la fregnaccia!"* : **assaggio di "Fregnacce" camplesi per tutti** (degustazioni gratuite). Inoltre, sarà allestito un vero e proprio **percorso a km zero dei "profumi camplesi"**, con degustazioni dei migliori prodotti tipici: porchetta, arrosticini, formaggi, frittelle ecc. In conclusione serata di animazione e musica in piazza Vittorio Emanuele.

**Per info.** Ufficio Turistico Comune di Campi tel. 0861.5601207; e-mail: [info@campliturismo.it](mailto:info@campliturismo.it); [www.facebook.com/gal.appenninoteramanow](https://www.facebook.com/gal.appenninoteramanow) [www.facebook.com/camplicibonostrum](https://www.facebook.com/camplicibonostrum)