



ENTE
MOSTRA
ARTIGIANATO
ARTISTICO
ABRUZZESE

aa
Sd'A

Artigianato
Artistico e
Sapori
d'Abruzzo

25-26-27 NOVEMBRE 2022

PALAZZO DELL'ARTIGIANATO - VIA ROMA, 28 - GUARDIAGRELE (CH)

**ORARIO DI APERTURA STAND:
10.30 - 12.30 / 15.30 - 20.00**

Sabato 26 aperto fino alle 23.00



INGRESSO LIBERO

È gradita la prenotazione per i laboratori

Per info e prenotazioni:

Tel 0871.83829

info@artigianatoabruzzo.it

www.artigianatoabruzzo.it





VENERDÌ 25 NOVEMBRE 2022

ORE 10.00 - Palazzo dell'Artigianato
Saluti iniziali istituzionali

"Come nasce un pulcino" e altre storie.

Laboratorio didattico a cura della Fattoria "Cortile Verde" di Guardiagrele.
con la partecipazione degli alunni del Circolo Didattico "Modesto della Porta" di Guardiagrele.

Seguiranno gli aneddoti del **Dr. Raffaele Mastrocola** - Veterinario di campagna.

Ore 16.30 - Palazzo dell'Artigianato
"Mi presento"

a cura di "I Pensieri del Poeta".

Intervengono: Nicola Boschetti – Sommelier

Dr. Lorenzo Palazzoli – Ambasciatore del gusto

Ore 18.00 - Palazzo dell'Artigianato

"Abruzzo e digitale, a che punto siamo?"

Intervengono: Dr.ssa Lisa Di Bello - Formatrice e consulente digitale

Dr.ssa Valeria Gallese - Creatrice e Titolare di Aquilana

Presentazione della Box Regalo "DegustAbruzzo"

a cura degli artigiani locali di CREATIVELAB,

con la partecipazione di Food Blogger/Travel Blogger abruzzesi.



SABATO 26 NOVEMBRE 2022

ORE 9.30 - Aula Magna "Istituto Omnicomprensivo" Via Grele
"Mangiamo con le stagioni"

Workshop a cura dell'Associazione BioPass Abruzzo.

Intervengono: **Dr.ssa Angela Alessia Giuliani** - Biologa nutrizionista
Dr.ssa Antonella Avena - Psicologa

con la partecipazione degli alunni dell'Istituto Omnicomprensivo di Guardiagrele.

Ore 17.30 - Palazzo dell'Artigianato
"A tavola con la sostenibilità"

Modera: **Dr. Valerio Colasante** - Tecnologo alimentare

Intervengono: **Dr. Carlo Catani** - Autore e presidente di "Tempi di Recupero"
Peppino Tinari - Chef "Villa Maiella"

Dr.ssa Laura La Spada - Slow Food Abruzzo - Molise

A seguire Show cooking

a cura dell'Associazione Provinciale Cuochi Pescara.

Posti limitati

Ore 21.00 - Palazzo dell'Artigianato

La giornata si concluderà con Castagne e Vino novello



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CHIETI PESCARA



FONDAZIONE
BANCO
di NAPOLI

DOMENICA 27 NOVEMBRE 2022

Ore 15.30 - Palazzo dell'Artigianato

"Una spremuta di colori"

Laboratorio per bambini a cura dell'educatrice museale Veronica Di Crescenzo.

Posti limitati

Sperimentando e giocando, impareremo insieme come ottenere bellissimi colori naturali a partire da foglie, fiori e frutti.

Ore 17.30 - Palazzo dell'Artigianato

"La biodiversità botanica locale tra aspetti iconografici e nutrizionali"

Moderà: Dr. Valerio Colasante - Tecnologo alimentare

Intervengono: Prof. Aurelio Manzi - Botanico e Naturalista

Dr.ssa Pamela Colasante - Biologa nutrizionista BioPass Abruzzo

A seguire Show cooking

a cura degli alunni dell'Istituto Alberghiero G. Marchitelli di Villa Santa Maria

Posti limitati

Durante i pomeriggi del 25 e 26 Novembre e per l'intera giornata del 27 Novembre ci sarà la possibilità di partecipare ALL'ESTEMPORANEA DI TINTURA DELLA LANA CON IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO E/O ZAFFERANO, a cura di Valeria Gallese, creatrice e titolare di Aquilana.