“Una pietanza da laurea” a Collecorvino con l’Università di Teramo

25 Giugno 2024


Comune di Collecorvino
UNPLI PESCARA
Pro Loco Corbino
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PESCARA
"UNA PIETANZA DA LAUREA"
MARTEDI' 25 GIUGNO
ore 19:00
presso il Convento
SAN PATRIGNANO
Collecorvino (Pe)
Al Termine del Convegno
DEGUSTAZIONE PIATTI TIPICI
Saluti:
Dott. Paolo D'Amico
Sindaco Comune di Collecorvino
Prof. Magn. Rett. Dino Mastrocola
Rettore Università di Teramo
D'Aviera Flavio
Pro loco Corbino
Relatori:
Prof. Mauro Serafini
Bioscienze Università di Teramo Early Dinner Time and Caloric Restriction Lapse Contribute to the Longevity of Nonagenarians and Centenarians of the Italian Abruzzo Region: A Cross-Sectional Study
Prof. Donato Angelino
Università di Teramo
Titolo: Eichette nutrizionali: come e perchè leggerle?
Antonio Di Giovacchino
Chef esperto in piatti tradizionali della cultura contadina
Geom. Zaffiri Antonio
Vice Sindaco Comune di Collecorvino
Donatella Alquati - Giorgio Minillo
Relatrice del libro "Sagre d'Italia"

E’ previsto per domani 25 giugno alle ore 19.00 presso il Convento di San Patrignano a Collecorvino (Pe) l’appuntamento con “Una pietanza da laurea”, appuntamento che anticipa l’estiva sagra di *“Pipindune e ove”* l’immancabile evento dedicato al piatto abruzzese tanto amato anche dai turisti.

Interverrà il Sindaco Paolo D’Amico con il Professore, Magnifico Rettore Dino Mastrocola dell’Università di Teramo (Te), insieme a Flavio D’Aviera, Presidente della Pro Loco Corbino.

Tra i relatori si annoverano: i Professori di Teramo Mauro Serafini, Docente di Bioscienze e Donato Angelino che farà un intervento dal titolo “Etichette nutrizionali: come e perchè leggerle?”; inoltre ci sarà Antonio Di Giovacchino, Chef esperto in piatti tradizionali della cultura contadina, il Vice Sindaco di Collecorvino Antonio Zaffiri, e Donatella Alquati e Giorgio Minillo con il libro “Sagre d’Italia”.

“Lo scorso anno su L’Eco di San Gabriele, in un articolo in cui si citava anche la nostra sagra, veniva riportato che questo tipico piatto d’Abruzzo ‘pipindune e ove’ appunto, è un piatto semplice, gustoso ma completo, anche facile da realizzare: ed ecco che noi in vista della nostra sagra, fiore all’occhiello per il nostro paese che si terrà i primi di agosto, vogliamo proprio parlarne con degli esperti” – annuncia il Sindaco D’Amico.

“Voglio ringraziare l’Università di Teramo per la presenza – prosegue, – *il Consigliere Simone Orlando che ha organizzato questo convegno, e la Pro Loco che da anni gestisce la sagra e permette di far conoscere le nostre eccellenze culinarie in tutto il territorio regionale”* – conclude il Primo cittadino.

Al termine del convegno ci sarà una degustazione di piatti tipici.

Social @comunedicollecorvino.