

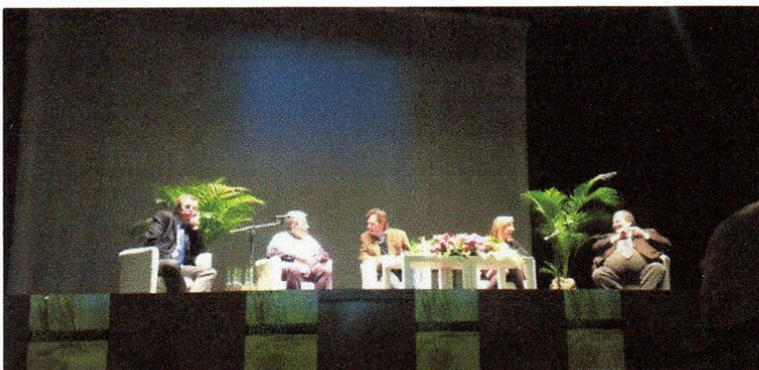
Chi siamo | C come ricette | C come ristoratori | C come tradizione | Gli speciali di C come magazine | C come food design | Contatti



Eventi	Aziende	Ristorazione	C come magazine	Approfondimento	I nostri Live twitting	Archivio
--------	---------	--------------	-----------------	-----------------	------------------------	----------

Twitter | Facebook | RSS

Search the site ... All



by La direttrice on marzo 19, 2014 with 0 Comments in I nostri Live twitting

Lo sappiamo, rischiamo di essere ripetitivi. Ogni occasione viene ancora colta per ribadire l'importanza della filiera corta, il valore dell'artigianato, la necessità di cominciare dalla nostra tavola famigliare il famoso "cambiamento che vogliamo vedere nel mondo". Sono argomenti riproposti di continuo, ma se vengono riproposti con assiduità probabilmente vuol dire che se ne riscontra ancora il bisogno. Che parlarne non è mai abbastanza. Che vogliamo sentircelo dire fino alla nausea, di mettere un pizzico di attenzione in più a quello che facciamo e a quello che mangiamo prima di cominciare, effettivamente, a fare qualcosa anche noi. E allora noi ve lo diciamo fino alla nausea.

Il caso ha voluto che, il giorno successivo all'intervento di Carlo Petrini ad Ortona, l'associazione ISA festeggiasse a Pescara il suo primo anno di attività per il benessere e i corretti stili di vita. Anche qui si è trattato di [piramide alimentare abruzzese](#), del diritto del consumatore all'informazione, dei prodotti a chilometro zero. Ci ha fatto venire voglia di smettere di utilizzare l'espressione "made in", almeno fino a quando non indicherà un prodotto rappresentate un territorio per l'intera filiera, ma davvero dalla A alla Z. La tavola rotonda è stata pregevole e interessante, con dati e informazioni su stili di vita e prevenzione quotidiana da Ettore Cianchetti, presidente dell'associazione e direttore C.R.R. per la patologia mammaria, la dietista Maria Prezzamento e l'agronomo Leonardo Seghetti. Ospiti speciali del pomeriggio sono stati il produttore Francesco Paolo Valentini e Francesca Petrei Verrigni, dell'omonimo pastificio di Roseto, di cui vi abbiamo già raccontato, sul [numero 29 di C come magazine](#), la sfida della pasta realizzata interamente con grano italiano. Il giornalista Paolo Castignani ha moderato l'incontro.

E qui sotto trovate riuniti i tweet che vi hanno permesso in diretta di essere in un auditorium Flaiano quasi gremito, come se foste seduti proprio accanto a noi!

by Daniele Di Vittorio il y a 4 jours

## Convegno "Territorio e salute" all'Auditorium Flaiano di Pescara

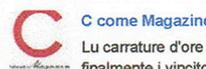
In questo contesto l'Antico Pastificio Rosetano Verrigni e l'azienda Agricola Valentini rappresentano un chiaro esempio di trasparenza proprio nella scelta di raccontare sul

### Find us on Facebook



C come Magazine

Like You like this.



C come Magazine

Lu carrature d'ore 2014: finalmente i vincitori: il 19 marzo sono stati consegnati a Città S. Angelo i premi della 24esima edizione del concorso gastronomico "Lu Carrature d'Ore" organizzato dall'Associazione provinciale cuochi Pescara in collaborazione con l'Unione Cuochi Abruzzesi, con la partecipazione della Camera di Commercio di Pescara e con il supporto tecnico dell'Istituto "De Cecco" di

You and 2,316 others like C come Magazine.



Facebook social plugin



C come Magazine

LA CULTURA ENOGASTRONOMICA ABRUZZESE IN UN FREEPRESS

*Offerta speciale per chi si abbona direttamente dal sito:*  
30% di sconto sul prezzo dell'abbonamento

20,00 € invece di 30,00 [clicca qui](#)

Approfondimento

Aziende

C come food design