

Tutti in campagna all'aria aperta



Agriturismo In giro fra una trentina di aziende alla scoperta di paesaggi e prelibatezze

Nadia Miriello

■ Oggi tutti in campagna, per fare la spesa direttamente dai produttori, ma anche per visitare chiese campestri, ascoltare musica popolare e degustare specialità contadine. È lo spirito della manifestazione nazionale "Agriturismo: la tua casa in campagna" di Cia e Turismo Verde Cia, alla sua seconda edizione. In Abruzzo coinvolgerà una trentina di aziende agrituristiche in una sorta di viaggio nella campagna regionale alla scoperta del paesaggio, dell'alimentazione naturale, dei semi e dei frutti antichi. Nel Pescara appuntamenti sia nell'area vestina che in Val Pescara. L'azienda "Pietrantica" (www.agripietrantica.com) di Camillo Sanelli, in località Decontra di Caramanico, propone musica popolare, degustazioni con erbe selvatiche della Majella, trekking all'eremo di San Bartolomeo e

un mercatino dei prodotti biologici locali. A Roccamorice protagonista l'azienda "Tholos" (www.agriparktholos.it) di Maria Marsili, in contrada Collarso. Il programma prevede un menù degustazione con tipicità locali, un mercatino con assaggio e vendita di prodotti della Majella, musica popolare, un approfondimento sulle capanne in pietra dei pastori e un'escursione all'eremo di San Bartolomeo. In alternativa, nell'azienda "Fonte Vecchia" di Luciano Cilli, in contrada Fonte Vecchia a Città Sant'Angelo, dalle 16 in poi si frigge la pizza, si sforna la porchetta, si arrostiscono gli spiedini, si sbucciano le fave, si gusta l'olio e il farro, si visita il mercatino dei prodotti tipici, mentre i bambini dipingono le pietre e sotto il vecchio fienile si suona la musica popolare e si balla a ritmo di ddu bbotte. In serata la travolgente comicità

del gruppo teatrale "La Pirite" di Piano d'Orta porterà in scena la commedia dialettale in due atti "A' revenute lu marite te". Tra le strutture coinvolte diverse hanno puntato sull'innovazione, sul recupero delle antiche varietà vegetali o animali, sulla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche, sull'impegno verso le nuove generazioni con l'obiettivo di formare consumatori più consapevoli, sul rispetto ambientale, sulle agrienergie, sull'architettura rurale, con la riscoperta della terra cruda come materiale da costruzione.

