

“ADOTTA UN BOSCO”, PASTIFICIO RUSTICHELLA E AMBIENTE E/È VITA PER LE AREE VERDI

24 Aprile 2018



RAIANO – Si apre con il convegno “Scuola nel bosco”, sabato 28 aprile nella sala degli Zoccolanti a Raiano (L’Aquila), il progetto “Adotta un bosco” nato dalla collaborazione tra il pastificio Rustichella d’Abruzzo di Pianella (Pescara) e l’Ambiente e/è Vita Abruzzo Onlus per promuovere la riqualificazione delle aree verdi dell’Abruzzo, nonché per sensibilizzare le comunità a una maggiore responsabilità sulle questioni ambientali della nostra regione.

Durante il convegno, che vedrà la partecipazione della titolare Rustichella d’Abruzzo **Maria Stefania Peduzzi**, dell’amministratore delegato RdA **Giancarlo D’Annibale**, del responsabile ricerca e sviluppo del pastificio **Marco Stanziale**, porteranno i saluti il sindaco di Raiano **Marco Moca**, il dirigente scolastico, **Renzina Ciocca**, il presidente Bcc Pratola Peligna, **Maria Assunta Rossi**. Interverranno per “Scuola nel bosco” **Silvia Di Paolo** (Direzione scientifica “Ambiente e/è Vita” Abruzzo), **Maja Antonietti** (Università di Modena e Reggio Emilia), **Michela Schenetti** (Università di Bologna), **Jessica Ferretti** (Asilo nel bosco di Ostia), **Antonella Tozza** (direttrice dell’Ufficio scolastico regionale).

Per sostenere “Adotta un bosco” Rustichella d’Abruzzo ha realizzato un kit esclusivo comprensivo di sole specialità artigianali che raccontano dell’Abruzzo nel mondo: 1kg di pasta artigianale PrimoGrano realizzata con 100% grano abruzzese; 1 le Misticelle sacchetto di 7 erbe, tra le quali la tipica Santoreggia, erba spontanea che cresce sui monti abruzzesi oltre che coltivata; 1 grembiule da cucina in puro cotone 100% con un soggetto della fauna abruzzese, 1 ricettario.

La pasta contenuta nel kit è il formato tipico legato alla tradizione abruzzese del piatto delle Virtù e dal quale prende il nome. La vendita del kit sarà a sostegno della rinaturalizzazione degli spazi verdi del nostro territorio.

Al termine del convegno seguirà una degustazione delle “Virtù” PrimoGrano Rustichella d’Abruzzo, realizzate dallo chef **Cristian Di Tillio** del Ritrovo d’Abruzzo.