



ESPLORANDO IL PARCO DEL GRAN SASSO ATTRAVERSO I SUOI PRODOTTI TIPICI

2 Luglio 2019 

BARISCIANO – Due giornate alla scoperta del Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga attraverso le sue eccellenze gastronomiche. È “Esploratori con gusto”, progetto messo in piedi da Natour, affittacamere di Barisciano (L'Aquila) che ha fatto del connubio tra ricettività e attività di trekking la propria mission.

Appuntamento venerdì 5 e sabato 6 luglio per scoprire alcuni degli scorci più suggestivi e incontaminati dell'Abruzzo, sul versante aquilano del Gran Sasso, al motto del turismo lento e consapevole.

L'obiettivo, spiegano i promotori, è quello di coinvolgere, attraverso l'esplorazione e la conoscenza, gli elementi che caratterizzano l'ambiente montano dell'Abruzzo aquilano, descrivendolo partendo dalla sua storia, legata indissolubilmente al mondo della pastorizia.

Il programma prevede per la prima escursione la partenza da Santo Stefano di Sessanio, alle ore 17,30, per arrivare alla Rocca di Calascio, la fortezza più alta d'Italia, da dove godere del tramonto e degustare una cena all'aperto preparata dal Ristocamping Gran Sasso a base delle produzioni locali, come il farro di un'azienda agricola di Barisciano o i salumi di una macelleria locale, per poi osservare il volto celeste e riscendere verso Santo Stefano in notturna con luci frontali.

Il pernottamento è previsto presso lo stesso ostello Natour, a Barisciano, o presso l'hotel Monte Selva, poco distante, in cui sarà compreso il servizio di prima colazione.

L'indomani, visita all'azienda zootecnica “Gran Sasso” di **Giulio Petronio**, custode del formaggio pecorino canestrato, dove si potrà vedere da vicino proprio come si produce quello che è uno dei Presidi Slow Food d'Abruzzo.

La visita proseguirà scoprendo gli aspetti principali legati alla produzione agrizootecnica nell'area del Gran Sasso e con la degustazione di 2 stagionature di canestrato, di ceralatte, il pecorino stagionato in cera d'api, di 2 tipi di ricottina stagionata, di una zuppa di lenticchie di Santo Stefano, pane e marcetto, pane e olio, salame di pecora, ricotta fresca con miele, vino e acqua.

Federico Ciocca, titolare della struttura ricettiva e accompagnatore di media montagna, ha



intrapreso un percorso di imprenditorialità turistica nel comprensorio con la convinzione che il nostro è un territorio dalle potenzialità inesprese.

“Credo molto nello sviluppo turistico del Gran Sasso, ma vanno esplorate nuove offerte turistiche – dice – . A livello mondiale il turismo slow e naturalistico è ormai una realtà che dobbiamo necessariamente importare nell’aquilano per rimanere al passo con i grandi hub turistici italiani ed europei. La complementarietà di un’offerta turistica estiva ed invernale non necessariamente focalizzata sul turismo sciistico è l’elemento vincente che potrà fare del Gran Sasso un punto di riferimento alternativo alle classiche mete del turismo montano”.

Per informazioni e prenotazioni 329-4130840.