

IL RITO DELLA TRESCATURA CELEBRA LA PASTA RUSTICHELLA CON GRANO 100% ABRUZZESE

9 Luglio 2018

di Redazione



PIANELLA – Parte giovedì 19 luglio PrimoGrano Tour, l’evento con il quale il pastificio Rustichella d’Abruzzo di Pianella (Pescara) festeggia il primo raccolto dell’anno, il cui grano dà il nome all’omonima linea di pasta 100% abruzzese.

Da oltre 10 anni i titolari dell’azienda **Gianluigi e Maria Stefania Peduzzi** portano avanti con orgoglio l’iniziativa, contribuendo a promuovere il territorio abruzzese in tutto il mondo. Importatori, chef, giornalisti, italiani ed esteri, da Usa, Francia, Cipro, Germania, Russia, Armenia, Cina e Israele, avranno la possibilità di soggiornare in Abruzzo alla scoperta delle sue bellezze.

Per l’occasione potranno visitare alcune perle della regione come Rocca Calascio, Santo Stefano di Sessanio e Carpineto della Nora.

Previsti work-shop e lezioni dimostrative per approfondire il mondo della pasta e dell'olio. Durante il tour gli ospiti, oltre a degustare i prodotti tipici, si cimenteranno nella preparazione della famosa pasta alla chitarra guidati da Maria Stefania Peduzzi, madrina d'eccezione.

Ma PrimoGrano è anche la festa dove si rivivono le antiche tradizioni contadine. Sul colle dove sorge la piccola chiesa di Santa Caterina, in contrada Cordano a Loreto Aprutino (Pescara) si assisterà, infatti, alla pratica della trebbiatura. Seguirà la tipica cena della "trescatura" che vedrà protagonista la pasta Rustichella d'Abruzzo.

A chiudere i festeggiamenti sarà la tipica pupa abruzzese che ballerà fino a infuocarsi completamente.