

## La Fattoria del Prof, a Campli un'oasi di divertimento all'aria aperta per tutti

30 Maggio 2023



CAMPLI - Sull'incantevole collina di un piccolo borgo, Pagannoni frazione di Campli (Teramo), il 2 giugno 2022 è nata "La Fattoria del Prof", un luogo magico dove la natura si fonde con l'educazione, il divertimento e l'inclusione.

Fondata da **Luigi Palma**, un insegnante di agraria in pensione, sua moglie **Luciana Tritella** anche lei in pensione e loro figlio **Renato Palma**, presidente dell'associazione sportiva "La Fattoria del Prof" e titolare dell'omonima azienda agricola, questo luogo ha catturato l'attenzione di molte persone con la sua missione sociale.

In occasione del primo anno di attività, venerdì 2 giugno è in programma un vero e proprio open day. Un'opportunità per le persone con disabilità di tutte le età di godere delle attività all'aria aperta, sperimentare l'equitazione con pony, partecipare ad escursioni, praticare equitazione ricreativa e interagire con gli animali della fattoria.

La Fattoria del Prof si è impegnata a creare un ambiente accogliente e inclusivo, garantendo a tutti l'opportunità di partecipare e divertirsi.

L'associazione offre una vasta gamma di attività. Con il supporto di istruttori esperti, i visitatori possono immergersi nell'equitazione, sia per principianti che per esperti, sviluppando una connessione unica con i cavalli. I percorsi escursionistici offrono l'opportunità di esplorare i colli farnesi godendo di panorami mozzafiato e una pausa rigenerante dalla vita quotidiana.

Un altro punto forte è la fattoria didattica, dove le scolaresche possono avvicinarsi in modo interattivo all'agricoltura e all'allevamento degli animali. I bambini possono avvicinarsi a galline colorate, tacchini, pavoni, conigli, caprette, cavalli, pony, asini, oche e i dolcissimi pastori abruzzesi che vegliano sulla fattoria. È un'occasione unica per scoprire la vita rurale e per apprezzare la bellezza della natura.

La Fattoria del Prof è anche un luogo ideale per organizzare feste all'aperto. Grazie al forno a legna e all'uso esclusivo di prodotti locali, le feste offrono un'esperienza culinaria autentica. I taglieri di salumi e formaggi, la birra artigianale, gli arrosticini e le carni alla brace, la pizza cotta nel forno a legna sono solo alcuni dei piatti prelibati che vengono offerti.

Ma le feste non si limitano solo al cibo. I giochi di gruppo, le interazioni con gli animali e le attività con i cavalli creano un'atmosfera vivace e coinvolgente che lascia un ricordo indelebile.

La moglie di Renato, **Patricia Zapata**, si occupa del marketing e della promozione social - l'azienda è sia su *Facebook* che su *Instagram* - mentre la sorella **Federica** dottore in igiene degli alimenti, coadiuva le attività ludiche in fattoria e la loro cugina **Simona Tritella** si occupa del buffet e delle scenografie delle feste.

Un posto speciale dove passare dei piacevoli momenti all'aria aperta: il 2 giugno all'open day, per informazioni 347 5549097. **Giancarlo Pierannunzi**

## LE FOTO































































































