



LA VITA DEL BIFOLCO, SABATO A OFENA GIORNATA A CONTATTO CON L'AGRICOLTURA

6 Luglio 2017 

OFENA – Degustazione dei vini locali delle storiche aziende Cataldi e Gentile, dei prodotti oleari di **Sandro Ottaviani** di Capestrano, **Valeria Lancione** di Ofena e **Anna Gentile** di Carpineto della Nora, e poi i rinomati formaggi di **Gregorio Rotolo** e quelli del ContaDino.

Sarà una giornata all'insegna delle prelibatezze dell'Abruzzo interno, quella organizzata dall'azienda agricola di **Dino Rossi** per sabato 8 luglio a Ofena (L'Aquila).

Una giornata per “assaporare la vita del bifolco”, come è stata chiamata.

I prodotti in degustazione saranno valutati dagli esperti di settore, il prof. **Leonardo Seghetti** ed il dott. **Giorgio Suriani**.

L'evento ha lo scopo di avvicinare grandi e piccini al mondo agricolo, attraverso degustazioni guidate di oli e formaggi che saranno affiancate da un laboratorio didattico di caseificazione condotto dalla dott.ssa **Dalinda Rossi**.

Presenti con i propri prodotti anche le aziende Berlingeri tartufi di Villa Santa Lucia, Delizie e Dintorni di Castel del Monte, Ciucolandia cosmetica di Bussi sul Tirino, Forno dolce Maria con le sue pizze fritte di Capestrano e dolci tipici Fratelli Silveri di Ofena, frutta e verdura di Vittorio Salvati, il tutto accompagnato dalle birre della birreria Gran Sasso di **Simone Laurenzi**.

La giornata sarà allietata da musica folk e intrattenimenti vari, passeggiate a cavallo con carrozza trainate dai tipici cavalli di razza Tpr italiano della ditta Cordeschi legnami di Sassa, tiro con l'arco con **Piero Salvatore** di “cavalcando la valle del Tirino”.

Infine, gara di mungitura alla quale tutti potranno partecipare per vivere l'emozione di mungere la vacca.