

L'ABRUZZO AUTENTICO A LINEA VERDE, FILIERA CORTA, BIODIVERSITÀ E PAESAGGI MOZZAFIATO

3 Dicembre 2017



L'AQUILA - Chiesa di San Pietro ad Oratorium di Capestrano (L'Aquila). Parte da qui il viaggio di *Linea Verde* dedicato all'Abruzzo. **Patrizio Roversi** e **Daniela Ferolla**, insieme a tutta la squadra dello storico programma di Rai Uno, hanno portato nelle case degli italiani il bello e il buono di una terra ancora poco valorizzata.

Subito dopo in canoa sulle verdi acque del fiume Tirino, nel Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga. Con il biologo **Cristian Moscone** che ha illustrato le caratteristiche del corso fluviale, e l'economista ambientale **Paolo Setta**, che con la sua cooperativa Il Bosso di Bussi sul Tirino (Pescara) ci conduce turisti e scolaresche, ed è riuscito a trarre economia dalla risorsa ambientale.

In bicicletta, poi, con l'imprenditore agricolo **Alfonso D'Alfonso**, tra i vigneti nel cosiddetto forno d'Abruzzo, a Ofena (L'Aquila), dove l'estate si raggiungono picchi di temperatura e il particolare microclima rende l'area particolarmente vocata all'agricoltura. I filari di Montepulciano e Trebbiano che da qualche anno si stanno ritagliando un ruolo nel mercato

mondiale, hanno fatto da sfondo alla passeggiata.

Le cime del Gran Sasso viste dall'alto, con la narrazione del giornalista **Angelo De Nicola**, hanno preceduto un flash back, con il racconto della raccolta dello zafferano, che avviene durante il periodo della fioritura, tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre.

In un campo di grano Solina, le telecamere di *Linea Verde* hanno raccontato le modalità di raccolta e coltivazione delle principali prelibatezze locali, e continuato il viaggio dall'alto, sopra Rocca Calascio, tra i castelli più belli al mondo secondo *National Geographic*, come ha ricordato De Nicola, sull'altopiano di Navelli, custode del pregiato oro rosso, e su Capestrano dominato dal suo castello.

E poi di nuovo coi piedi per terra per salire a Castel del Monte, capitale della transumanza, alla scoperta della produzione del formaggio canestrato e delle pecore, e ancora più su, con le ciaspole a Campo Imperatore, già imbiancato, accompagnati dal veterinario **Pierluigi Imperiale**, organizzatore del Tratturo Magno, la manifestazione che ogni anno ripercorre il tracciato dei pastori che dai pascoli abruzzesi portavano le greggi sul Tavoliere.

Infine un salto sulle sponde del lago di Campotosto (L'Aquila), dove i carabinieri forestali sono impegnati nel monitoraggio e nella cura della biodiversità.

Prima di approdare in cucina, con **Mariana**, la cuoca dell'agriturismo Terra di Solina di Capodacqua di Capestrano, **Nadia Moscardi**, chef di Casa Elodia di Camarda (L'Aquila), e **Gina Sarra**, sorella del compianto **Silvio Sarra** fondatore, nel 1971, della cooperativa Altopiano di Navelli, nata per scongiurare la perdita dello zafferano che rappresentava da secoli la fonte più importante di sostegno per le famiglie di tutto il paese.