



“SCAMPAGNATE IN FATTORIA” ALLA SCOPERTA DEL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

16 Settembre 2019 

ALTINO – Ultimo appuntamento con l’iniziativa “Scampagnate in fattoria”, il progetto promosso dall’associazione Donne in Campo Chieti-Pescara della Cia-Agricoltori Italiani.

Domenica 22 settembre sarà l’azienda agricola Terrafonte di **Annamaria D’Alonzo** a ospitare l’evento in una giornata alla scoperta del peperone dolce di Altino, diventato Presidio Slow Food nel 2015.

L’iniziativa consiste in quattro appuntamenti in quattro aziende che rappresentano il Chietino, il Pescara, il Sangro e il Vastese alla scoperta del mondo dell’agricoltura al femminile, che declina salute e benessere, storia e tradizioni, cibo rurale e gusto.

La tappa di Altino concluderà il tour che ha toccato Cugnoli (Pescara), dall’agriturismo “Rosso di sera” di **Domenica Trovarelli**, presidente regionale del movimento, poi San Martino sulla Marrucina, nell’agriturismo “La brocca” di **Carla Di Crescenzo**, fino all’azienda di **Antonella Vicoli**, presidente di Donne in Campo Chieti-Pescara, a Montenero di Bisaccia.

La giornata di domenica prenderà il via alle ore 10,00 in contrada Scosse dove i partecipanti visiteranno la piantagione di peperone dolce di Altino, raccoglieranno un cestino di peperoni per poi imparare a fare la tipica collana con ago e filo che rimarrà come ricordo.

Seguirà il pranzo rigorosamente a base di peperone dolce e la visita al Museo del peperone dolce di Altino. Ci sarà intrattenimento per bambini e musica popolare. La giornata si concluderà con una passeggiata alla scoperta del centro storico del piccolo borgo abruzzese.

Il programma è arricchito, inoltre, dall’intervento della dottoressa Marilisa Laudadio, farmacista nutrizionista, che parlerà di alimentazione, intolleranze alimentari e salute.

“La mia è un’azienda di famiglia storica”, dice in una nota Annamaria D’Alonzo, “che si occupa della produzione della materia prima, il peperone dolce, fino alla sua trasformazione in prodotto finale. La preparazione avviene nel modo più elementare e semplice possibile al fine di ottenere un prodotto sano e genuino, così come veniva fatto una volta”.

L’iniziativa è patrocinata dal Comune di Altino e dall’Associazione del Peperone Dolce di Altino.



La giornata prevede una quota di partecipazione, per il pranzo e le varie attività, di 25 euro per gli adulti e 10 per i bambini (dai 5 anni). Per partecipare si può contattare l'azienda al 348-2108834.