



UN WEEKEND TRA ZAFFERANO, TREKKING E ANTICHE USANZE NELLE TERRE DELLA BARONIA DI CARAPELLE

17 Ottobre 2019 

SANTO STEFANO DI SESSANIO – Una due giorni completamente immersi nella tradizione enogastronomica abruzzese, tra trekking e piatti tipici da ricreare sul momento.

È quella organizzata per il 26 e il 27 ottobre prossimi, dalle associazioni “I viaggiatori nel Parco” e “33trek”, con base a Santo Stefano di Sessanio (L’Aquila) nell’ambito del progetto turistico “Si fa il cammino con l’andare”.

Un evento per trekker ma, come si legge sulla pagina *Facebook* del progetto anche per “raccoltori e cercatori del senso delle origini”.

Lo zafferano, la pecora alla cottora e i legumi locali, i protagonisti indiscussi dell’iniziativa organizzata con l’intento di mixare e unire in un’unica esperienza arte, gastronomia, bellezza, storia, usanze e natura dell’Abruzzo montano.

In particolare, la prima giornata si svilupperà tra Rocca Calascio e Castel del Monte, per la via del sito archeologico di Colle della Battaglia, a narrare gesta e leggende dei Vestini, il popolo di pastori-guerrieri che ha abitato la zona 3 mila anni fa.

“Ci muoveremo sui sentieri montani intorno al castello di Rocca Calascio in direzione del colle della Battaglia – dicono gli organizzatori –, dove troveremo i resti di un popolo italico antico, fiero e combattivo, di cui si sa poco ma che anche i romani preferirono come alleato piuttosto che nemico”.

“Dei Vestini – continuano – narreremo gesta, usi e costumi, ma lo faremo a modo nostro, attraverso un particolare cammino proprio nei luoghi in cui vissero”.

Prevista inoltre nel pomeriggio, una passeggiata culturale alla volta di Santo Stefano di Sessanio e delle zone limitrofe al piccolo comune, mentre, a cena, si rientrerà in paese e si proseguirà con la degustazione di piatti tradizionali aquilani, preparati utilizzando gli antichi metodi di cottura, direttamente nelle cucine del B&b La bifora e le lune.

La seconda giornata prenderà invece il via con una sessione di raccolta, degustazione e cottura dello zafferano, organizzata nei terreni limitrofi a Prata D’Ansidonia (L’Aquila), uno dei luoghi maggiormente significativi, oggi come in passato, per la produzione del famoso “oro



rosso" abruzzese.

"Dovremmo aiutare Velia, un'amica bellissima, con qualche anno sulle spalle e testimone di tutto quanto sia accaduto in questi luoghi nell'ultimo secolo, a raccogliere i fiori – dicono ancora gli organizzatori – . Lei ci spiegherà come, perché ha qualche doloretto alla schiena e una mano le è sempre comoda. In cambio ci insegnerà la sfioratura, l'essiccazione alla brace e ci dirà alla fine due o tre ricette tradizionali che utilizzano questo sapore".

Una scuola di cucina conclusiva permetterà inoltre di gustare quanto raccolto secondo gli antichi usi: dal risotto allo zafferano alle ferratelle all'oro rosso alle mandorle attorrate.

Il pomeriggio proseguirà infine con una visita guidata organizzata tra il borgo Navelli (L'Aquila) e tutta la zona circostante.

"Abbiamo voluto mettere insieme il meglio della semplice accoglienza abruzzese e il meglio della narrazione di comunità, grazie al contributo di guide e storiche dell'arte di assoluta eccezione e abitanti di questi luoghi – concludono gli organizzatori – . Saremo guidati nei meandri dell'essenza di questa regione da persone e personaggi che vi rimarranno nel cuore, così come rimarrà il ricordo dei luoghi che vedremo, posti dell'anima a ridosso di montagne smisurate".

"Si fa il cammino con l'andare" è un progetto turistico che nasce con l'idea di combinare natura, sport e patrimonio artistico in un'ottica di valorizzazione delle antiche tradizioni locali, attraverso passeggiate, escursioni e visite guidate a sfondo storico ed enogastronomico.

Per tutte le informazioni dettagliate e sui costi dell'iniziativa in programma, basta contattare le associazioni "I viaggiatori nel Parco" e "33trek", oppure cliccare direttamente sulla pagina Facebook del progetto. (m.s.)