

PRIMO FESTIVAL DELL'ARROSTICINO E DEL FORMAGGIO FRITTO A PIANCARANI DI CAMPLI



29 Agosto 2018

PIANCARANI DI CAMPLI - L'estate sta finendo, certo, ma tra temporali di sapore autunnale e ultimi sprazzi di sole e mare c'è ancora spazio per divertirsi e gustare piatti e specialità tipiche del territorio abruzzese: a Piancarani, piccola frazione del borgo di Campli (Teramo), si saluta la stagione vacanziera con il 1° Festival dell'arrosticino e del formaggio fritto, dal 30 agosto al 2 settembre prossimi.

Quattro giorni di full immersion tra le colline teramane per un evento organizzato dall'azienda agricola Di Pancrazio, fondata da Pancrazio Di Pancrazio nel 1965 e che oggi ottiene i suoi prodotti da un allevamento di circa 800 ovini, che porterà negli stand gastronomici, ogni sera a partire dalle 18,30, i prodotti del luogo e le ricette: dalla pecora alla callara alle immancabili Rustelle, gli arrosticini di carne di pecora, al formaggio fritto semplice o condito con tartufo.

Il tutto inaffiato da birre artigianali e bollicine e contornato da musica e spettacoli: appuntamento dunque il 30 agosto con il cabarettista Stellina e la Rapsodia band; il 31 agosto si prosegue con lo show di Stefano Tisi e le Olive all'Ascolana; sabato 1 settembre festa a oltranza con la notte bianca e la musica del DjSet; a chiudere il Festival, Vittorione il fenomeno con il suo "l'Abruzzo nel mio cuore tour", domenica 2 settembre.

Sempre domenica, a partire dalle 9,30 del mattino, raduno dei trattori d'epoca e, nel pomeriggio, gite a cavallo dedicate ai più piccini. **Beatrice Reggio**