

Autunno in Abruzzo, le iniziative di Taste Abruzzo e WelcomeAq

19 Ottobre 2023



L'AQUILA – Dai borghi mozzafiato alle foreste incantate, passando per centri storici antichi, escursioni nella natura e buon cibo. L'autunno in Abruzzo è un periodo magico, una stagione che trasforma la “regione più verde d'Europa” in un luogo da sogno, oltre un invito a viverla appieno e scoprirla in ogni suo angolo.

Tutto questo si può fare insieme a Taste Abruzzo e WelcomeAq che, per le prossime settimane, hanno messo a punto un calendario fitto di eventi e iniziative culturali, pensate per tutti i gusti e tutte le età. Passeggiate, visite guidate, esperienze enogastronomiche e speciali pacchetti per vivere appieno le sue meraviglie ed esplorarlo in ogni suo angolo.

Si parte dalla città dell'Aquila, dove l'ultimo weekend del mese di ottobre, in via del tutto eccezionale, saranno fruibili anche i sotterranei del Forte Spagnolo. Un'ottima occasione per prenotare il soggiorno di coppia in programma per il 28 e il 29 ottobre, grazie al quale sarà

possibile accedere al fitto sistema di gallerie di contromina dell'imponente struttura, degustare prodotti tipici e riposare all'interno di una dimora storica. Ma non solo. Sarà infatti compresa nel pacchetto anche una visita guidata su Ecotour, una navetta 100 per cento elettrica amica dell'ambiente, a bordo della quale un accompagnatore turistico abilitato racconterà la storia del centro storico, illustrando i monumenti più caratteristici e suggestivi del centro storico (<https://bit.ly/contromine-castello-soggiorno>)

Per gli amanti del mistero è invece possibile prenotare "L'Aquila segreta in navetta", il pacchetto che comprende il tour della città nella sua versione "esoterica", comprensivo anche di cena a base di prodotti tipici e il pernottamento in città. Entrambe le varianti del tour a bordo di navetta elettrica, in ogni caso, sono attive tutti i giorni, su prenotazione ai link (<https://bit.ly/3OLtGAX>).

Altre iniziative sono previste nel capoluogo per il ponte dei morti. Grazie infatti alla collaborazione con la Fondazione Carispaq e la guida turistica aquilana **Carla Ciccozzi**, sempre il 28 e il 29 ottobre, sarà possibile prenotare, una visita guidata sul tema della peste che, nel Seicento, colpì la città dimezzandone la popolazione (<https://bit.ly/di-pesto-e-di-morte>).

Il giorno dopo invece, in pieno spirito di Halloween, insieme all'associazione L'Aquila Young, si tornerà a visitare la città sotterranea, per un viaggio dai toni noir nello spazio e nel tempo negli ambienti ipogei del capoluogo d'Abruzzo (<https://bit.ly/laquila-sotterranea-noir>).

A tutto questo, a Santo Stefano di Sessanio (AQ), si aggiunge poi la "Notte delle Lumère", spettacolo itinerante con attori, musicisti ed esperti di folklore, organizzato sempre per la serata del 31 ottobre e volto a scoprire, nel suggestivo scenario notturno di uno dei borghi più belli d'Italia, le origini e le tradizioni tipiche di questa notte speciale e a riflettere sui ritmi lenti e sempre uguali che la natura suggeriva ai nostri antenati, grazie all'intervento di attori, cantori, esperti di folklore (<https://bit.ly/la-notte-delle-lumere>).

Previste, inoltre, iniziative autunnali nello specifico dedicate agli appassionati di enogastronomia.

Dal 27 al 29 ottobre sarà possibile scoprire la bellezza e la ricchezza della nostra terra ed essere protagonisti di un processo di lavorazione condotto ancora come si faceva "una volta": la raccolta dello zafferano sui campi dell'azienda "Ramo di Mandorlo" (<https://bit.ly/tour-dello-zafferano>).

Sempre grazie al contributo della Fondazione Carispaq, per l'11 e il 12 novembre sono in

programma “Le cancelli e il Baccalà” e “San Bernardino e lo zafferano”, due esperienze storico-culinarie legate a due grandi monumenti della città dell’Aquila: la Basilica di San Bernardino e Le Cancelli, l’antico mercato medievale cittadino. Si scoprirà la storia di questi luoghi mistici e suggestivi, i personaggi ad essi legati, e i prodotti della tradizione culinaria locale. Seguirà uno show cooking a cura di **Marco Masin**, giovane chef membro della Federazione italiana cuochi (Fic), dell’associazione “Cuochi Romagnoli” e dell’equipe ufficiale “Cuochi Emilia-Romagna”, che svelerà quattro antiche ricette tradizionali rivisitate in chiave innovativa, grazie all’utilizzo dei migliori prodotti che rientrano nel disciplinare Slow food e Dop. Le esperienze culmineranno con una degustazione delle ricette realizzate con vini d’altura all’Antico Caffè Tre Marie (<https://bit.ly/di-pesto-e-di-morte>).

Incentrata sull’enogastronomia, sarà anche la “Domenica col vignaiolo che parla alle piante”, in programma per il 12 novembre nell’ambito del calendario di “Una domenica fuori porta”, rassegna itinerante che conduce alla scoperta di piccole aziende vinicole dell’Abruzzo, ideata da **Alessia Di Giovacchino**, giornalista/comunicatrice e sommelier, e **Marco Signori**, giornalista e direttore di *Virtù Quotidiane*.

In calendario, poi, le suggestive esperienze tra foliage (<https://bit.ly/foliage-della-castagna>), prime nevi e relax per gli amanti della natura e delle escursioni. Tra queste, il tour alla volta “Terre della Baronia”, che si sviluppa tra le più alte cime degli Appennini, nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso, in un contesto ambientale e naturale davvero unico. Qui vivono borghi medievali incantati, ricchi di storia e cultura, come Castel del Monte, un altro dei Borghi più belli d’Italia, Calascio con la sua famosa Rocca e Santo Stefano di Sessanio, da visitare in ogni loro angolo e apprezzare sia dal punto di vista storico e architettonico che naturalistico (<https://bit.ly/tour-baronia>).

Informazioni e prenotazioni c/o WelcomeAq in Via Cimino 11 all’Aquila. Online sul portale Taste Abruzzo www.tastefromabruzzo.com oppure ai numeri +39 0862 295927, +39 379 1508492, +39 392 2234033.