FAI PERCORSI SLOW, NELL'ULTIMO WEEKEND DI APRILE IN ABRUZZO 6 LUOGHI SIMBOLO SI FANNO SCOPRIRE INSIEME A VINO E CIBO

7 Aprile 2023

PESCARA – Nel week end del 29 e 30 aprile, il Consorzio Vini d'Abruzzo insieme al Fondo Ambiente Italiano e Slow Food Abruzzo organizza la prima edizione di Fai Percorsi Slow. L'appuntamento, che avrà cadenza annuale, nasce con l'obiettivo di amplificare l'esperienza del progetto Percorsi-Wine Experience e rafforzare la promozione delle unicità del territorio abruzzese attraverso i vini.

Per l'occasione è prevista l'apertura speciale (sabato dalle 15 alle 19, domenica dalle 10 alle 19) di luoghi d'arte nelle quattro province abruzzesi: a Bucchianico, chiostro del municipio e la sala dei Banderesi; a Pollutri, chiesa di Santa Maria del Piano e il porticato del Palazzo comunale; a Città Sant'Angelo, Chiostro di San Francesco, il giardino delle Clarisse e Palazzo Coppa Zuccari; a Capestrano, Convento di San Giovanni; a Montorio al Vomano, Convento

degli Zoccolanti; a Lanciano Parco delle Arti musicali (Complesso Torri Montanari) – Largo Mons. Trotta.

Luoghi identitari d'eccezione che insieme a 18 Presìdi Slow Food, 22 Comunità del Cibo, e all'offerta delle cantine del consorzio definiranno l'offerta di 6 itinerari alla scoperta delle meraviglie d'Abruzzo attraverso degustazioni riservate a piccoli gruppi di annate storiche di vini (verticali) alla presenza dei produttori, spettacoli (concerti, letture, ecc.), degustazioni di eccellenze agroalimentari e Street Food.

Un week-end speciale all'insegna di un turismo slow, in grado di valutare la tipicità, la sostenibilità e la qualità dei cibi, dei vini e dei luoghi, dove il viaggiatore è invitato alla scoperta dell'Abruzzo e dei suoi tesori nascosti.

Un week-end che vedrà riuniti vignaioli, produttori, allevatori, artigiani alimentari impegnati a raccontare il loro lavoro quotidiano che si concretizza attraverso produzioni d'eccellenza, spesso uniche nella loro specificità e ad agire insieme per intercettare un pubblico attento e sensibile, disposto a fare la propria parte per non perdere questa straordinaria biodiversità e un mondo, a volte sconosciuto, fatto di sapori e saperi artigiani da preservare e valorizzare.