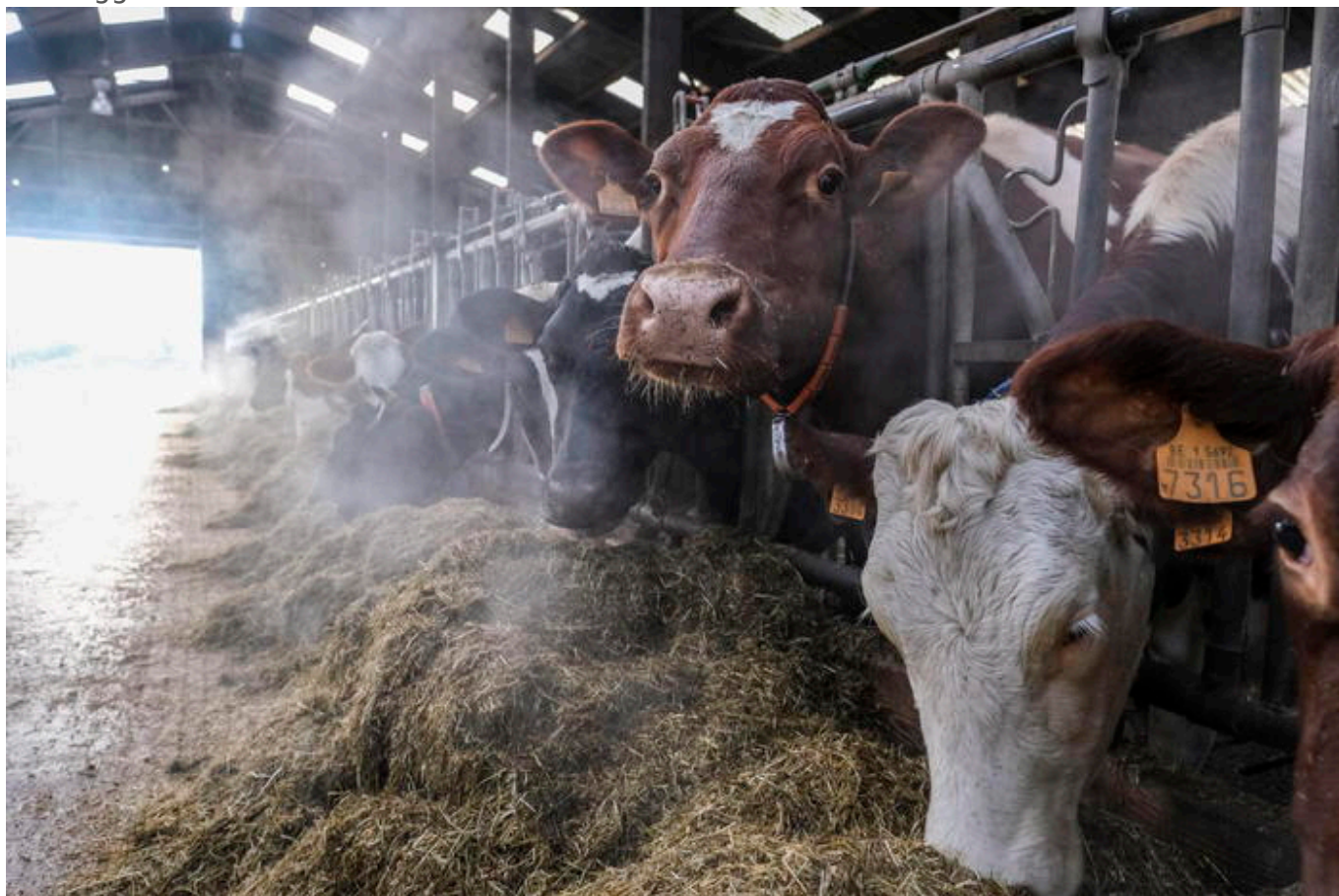


Fattorie aperte, nell'entroterra abruzzese si aprono le porte di allevamenti e aziende agricole

23 Maggio 2023



CHIETI – Nasce un nuovo format nell'entroterra abruzzese che unisce natura, tradizioni, produzioni di qualità e bellezza dei luoghi più rappresentativi della regione. È Fattorie Aperte, un evento che farà spalancare a imprenditori agricoli e allevatori le porte delle proprie aziende, dando la possibilità a grandi e piccini di curiosare all'interno di realtà che, sebbene siano figlie della tradizione contadina più autentica, oggi sono poco conosciute, soprattutto dai più giovani.

L'iniziativa, organizzata dall'associazione Entroterra, che si terrà nei primi due fine settimana di giugno - il 2, 3 e 4 e il 10 e l'11 - coinvolgerà un parterre di realtà aziendali che portano avanti, con attività e prodotti, il nome dell'Abruzzo. Si potranno visitare Ventricina&Dintorni di Roccaspinalveti (Chieti), Il Biancospino, La Genuina e Profumino Tartufi di Carunchio (Chieti), La Guardata di Torricella Peligna (Chieti), l'agriturismo Le Pagliere da Valentino e

Piccola Terra di Villa Santa Maria (Chieti).

“L’idea è nata dal voler sensibilizzare le persone alla conoscenza dei prodotti di qualità e del percorso che porta al prodotto finale – spiega a *Virtù Quotidiane* **Tiziano Teti** della fattoria La Guardata, capofila del progetto – . Riteniamo che far vivere dei momenti di conoscenza diretta sia un valore molto più alto rispetto alle consuete tipologie di avvicinamento ai prodotti e alle singole realtà”.

“Se pensiamo che nel nostro quotidiano ci sono bambini che non hanno mai visto un animale dal vivo – aggiunge – questo ci dice che eventi come Fattorie Aperte possono diventare delle esperienze molto importanti soprattutto per le nuove generazioni”.

Fattorie Aperte è una grande festa, alla sua prima edizione, che darà la possibilità ai visitatori di spaziare in un ricco programma. Pranzi in fattoria, show cooking, visite guidate, passeggiate a cavallo, raccolta di erbe spontanee, degustazioni, incontri e piccoli convegni, laboratori di trasformazione del latte, passeggiate nel bosco, degustazioni di vini sono soltanto alcune delle attività previste.

Per quanto riguarda i prodotti tipici, si spazierà dalla ventricina del Vastese – presidio slow food – ai tartufi, ai formaggi, al miele e alle confetture. Dal salsicciotto frentano al sedano nero di Torricella, al pecorino e caciocavallo, fino ai vini biologici delle cantine locali. Non mancherà l’intrattenimento musicale con karaoke, djset, musica dal vivo e lo spettacolo di ‘Nduccio.

La prima edizione di Fattorie Aperte si presenta già come un format esclusivo che dà la possibilità alla tradizione contadina di rivivere e farsi conoscere.

L’iniziativa è anche e soprattutto “un focus sulle aree interne – come spiega Teti – che lancia un messaggio importante. Il nostro invito è quello di avvicinarsi di più a esperienze di questo tipo e di vivere di più la campagna e la natura che ci circonda”.