

Imparare a fare il formaggio con due maestri casari nel fine settimana in Abruzzo

30 Maggio 2025

di Redazione



PESCARA – Week end all’insegna del latte made in Italy nei mercati e negli agriturismi di Campagna Amica e Terranostra d’Abruzzo. Domani 31 maggio a Pescara e domenica 1 giugno a Prati di Tivo (Teramo), tre appuntamenti speciali per scoprire i segreti del latte e dei suoi derivati, 100% italiani e genuini.

Si comincia alle 10,30 con il mercato contadino di Pescara in via Gobetti, in cui verrà proposto un laboratorio caseario con degustazione guidata da **Pietropaolo Martinelli**, presidente Coldiretti Abruzzo e produttore del pregiato pecorino di Farindola.

Sempre domani alle 10.30, nel mercato contadino di Via Pepe è prevista la caseificazione in diretta con l'azienda agricola Fattoria D'Annunzio di Penne.

“Un viaggio alla scoperta della nostra tradizione casearia in occasione della giornata mondiale del latte – spiega Coldiretti – nei nostri mercati è possibile conoscere la tradizione rurale più vera e cibi genuini e fortemente legati al territorio”.

Domenica 1 giugno sarà invece la volta dell'Agriturismo “Dei Prati” di Prati di Tivo, dove la presidente di Terranostra Abruzzo, **Emanuela Ripani**, proporrà un piccolo workshop sulla transumanza e sulle tecniche di produzione del vero pecorino.

In occasione delle tre iniziative, verrà allestito un banchetto per la raccolta firme sull'etichetta obbligatoria a livello europeo con cui scegliere la trasparenza e sostenere il vero Made in Italy agroalimentare.