

La Pascolata: pecore, pastori & dintorni, a Bosco Plaja di Introdacqua due week end di passeggiate, convegni, musica e laboratori

20 Settembre 2023

di **Redazione**



INTRODACQUA – Una full immersion nel mondo della pastorizia alla scoperta degli angoli più reconditi di uno dei mestieri più antichi del mondo: dalle origini fino ai giorni nostri parlando anche delle prospettive future di un comparto attorno al quale ruota una fetta importante dell'economia abruzzese. Due week end di passeggiate, convegni, musica, laboratori per grandi e per bambini, visite alle aziende agricole e naturalmente tanta buona gastronomia fatta di piatti preparati con i prodotti della filiera zootecnica.

“La Pascolata: Pecore, pastori & dintorni”, è questo il nome dell'evento finanziato da Regione Abruzzo, Camera di Commercio Gran Sasso e privati, che si svolgerà nei prossimi due fine settimana a Bosco Plaja di Introdacqua (L'Aquila), uno degli angoli più belli e suggestivi della Valle Peligna, tra boschi incontaminati e i vecchi sentieri recuperati in questi anni sui quali si snoderà domenica 24 settembre, la pascolata, la passeggiata aperta a tutti, insieme ai pastori e alle pecore.

www.virtuquotidiane.it La Pascolata: pecore, pastori & dintorni, a Bosco Plaja di Introdacqua due week end di passeggiate, convegni, musica e laboratori

Un progetto finanziato dalla Regione che mette insieme associazioni, istituti scolastici, imprese, professionisti, Pro loco e Dmc.

“Tutto trae origine dalla Pascolata che veniva svolta prima della pandemia a Introdacqua su un’idea di **Valter Colasante**, patron di Muntagninjazz”, spiega **Fabio Spinosa Pingue** rappresentante “Ats Microfiliara del Sagittario e dell’Aterno”.

“Insieme ad alcune associazioni di volontariato (Dmc, Cai, Panathlon, Pro Loco di Introdacqua, Istituto Agrario Serpieri, Liceo artistico di Sulmona, Camera di commercio dell’Aquila, Ats Valle del Sagittario e dell’Aterno, Associazione Futura, Accademia della Fotografia), abbiamo condiviso l’idea di realizzare un progetto attorno alla Pascolata. Due week end ricchi di eventi culturali, con la presentazione di due libri: I Pastori di Edoardo Micati e il libro sull’arrosticino. Parleremo di D’Annunzio e delle sue citazioni nella Figlia di Iorio del Bosco Plaja. Attraverso il coinvolgimento dell’istituto Serpieri che ha sede a Castel di Sangro, Pratola e Avezzano, daremo una borsa lavoro a uno studente, in memoria di Gregorio Rotolo, l’indimenticato pastore originario di Scanno, venuto a mancare qualche anno fa. Gli studenti dell’Istituto d’Arte Mazara realizzeranno proprio a Bosco Plaja, un murales ispirato a D’annunzio e ad alcune leggende sul mondo della pastorizia. L’associazione Futura coordinerà gli artigiani che in questi due fine settimana saranno presenti a Bosco Plaja con le loro lavorazioni mentre la Pro Loco di Introdacqua curerà uno stand sugli strumenti più antichi e prestigiosi della storica banda del paese”.

“Insomma abbiamo cercato di curare tutti gli aspetti del mondo della pastorizia, da quello culturale con convegni e libri, a quello folkloristico con diversi gruppi musicali locali che si alterneranno nei quattro giorni previsti da programma, senza tralasciare quello gastronomico con la cena dei pastori di sabato 23 settembre e con l’aspetto formativo e di cucina, con gli chef **Franco Franciosi** del ristorante Mammarossa di Avezzano e **Claudio Bellavia** che realizzeranno dei laboratori sulla preparazione dei piatti a base di pecora. Sarà presente anche l’associazione abruzzese sommelier con laboratori sui formaggi e sul vino. Abbiamo coinvolto in questo progetto anche l’Accademia della Fotografia che realizzerà un contest fotografico al termine del quale saranno premiate le tre opere più significative”.

“L’intenzione”, conclude Fabio Spinosa Pingue, “è quella di mettere insieme diverse realtà per portare avanti una tradizione tipica del nostro Abruzzo ma anche di stimolare professionisti, artigiani e associazioni ad inventarsi qualcosa di nuovo per valorizzare ancora di più il mondo della pastorizia”.

L’appuntamento è per sabato 23 e domenica 24 e ancora, la settimana successiva, sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre. Informazioni e prenotazioni al 335-7174568 e 330-933383.