

VIAGGIO IN ABRUZZO: CAMPOTOSTO, SANTO STEFANO E OFENA, ALLA SCOPERTA DI SALUMI, LEGUMI E VINO

20 Febbraio 2021

di Redazione



ph Giovanni Sfarra

CAMPOTOSTO – Un viaggio immersivo tra colori, odori e sapori dell’Abruzzo. Per scoprire borghi, prodotti tipici, agricoltura e allevamento, tra paesaggi mozzafiato, natura incontaminata e antiche tradizioni, luoghi e volti ricchi di storia.

La seconda tappa è nell’Aquilano: Campotosto, Santo Stefano di Sessanio, Ofena, attraversando il Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga fino a raggiungere il forno d’Abruzzo. Toccano tre luoghi dove nascono altrettanti prodotti simbolo di una terra straordinaria.

Ugo Paolini, con la sua Nonna Ina custode dell’autentica mortadella di Campotosto, **Ettore Ciarrocca**, coltivatore della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio e presidente del consorzio dei produttori, **Giulia Cataldi Madonna**, quarta generazione dell’omonima azienda vinicola di Ofena sono i protagonisti.