

LEADER

Sviluppo guidato dalle comunità locali

Smart Rural LAB

Study visit presso le Comunità di Progetto
16 luglio 2025 – Abruzzo



Finanziato
dall'Unione europea

Cantieri di comunità: esperienze e strumenti operativi per la selezione e l'attuazione condivisa di progetti smart village

Tra le attività previste durante il seminario in presenza a **Torricella Peligna (CH) dal 15 al 17 luglio** promosso nell'ambito dell'iniziativa "Cantieri di comunità: esperienze e strumenti operativi per la selezione e l'attuazione condivisa di progetti Smart Village" sono state organizzate delle visite di studio in collaborazione con il **GAL Maiella Verde**.

Si tratta di due visite di studio parallele che permetteranno ai partecipanti di conoscere da vicino alcune delle Comunità di progetto che sono state selezionate e che hanno attivato interventi nella programmazione 2014/2022 e nello specifico:

- **Comunità di Accoglienza Terre Carricine**
- **Comunità Vigne & vini di Pretalucante**
- **Comunità di prodotto tipico del Peperone dolce di Altino**
- **Club di prodotto turistico della Cucina Popolare Frentana.**

Al termine delle due visite di studio i partecipanti si ritroveranno presso l'Anfiteatro naturale di Gessopalena per conoscere due nuove **Comunità di progetto "La Valle della Biodiversità" e "HUBitare Monti Frentani"**.

	Visita di studio A	Visita di studio B
15:00	<ul style="list-style-type: none">• Comunità di accoglienza Terre Carricine e Rocciapolitana (Torricella Peligna)	<ul style="list-style-type: none">• Club di prodotto turistico della Cucina Popolare Frentana (Roccascalegna)
16:30	<ul style="list-style-type: none">• Comunità di prodotto Vigne & vini di Pretalucante (Gessopalena)	<ul style="list-style-type: none">• Comunità di prodotto tipico del Peperone dolce di Altino (Altino)
18:30	Incontro con due nuove comunità di progetto: "La Valle della Biodiversità" e "HUBitare Monti Frentani" (Anfiteatro naturale comunale di Gessopalena)	
19:30	Scambio/dibattito sulle diverse esperienze visitate	
20:00	Networking dinner all'aperto con le Comunità della zona c/o il borgo medievale di Gessopalena	
21:30	Rientro agli alberghi	

Informazioni dettagliate sulle visite di studio sono riportate di seguito.

Programma Visita di Studio A

ORE 15:00

Comunità di accoglienza Terre Carricine e Rocciapolitana

Comune di Torricella Peligna (Museo e mediateca di Torricella Peligna)



La Comunità di accoglienza "Terre Carricine" unisce sette comuni abruzzesi (Altino, Casoli, Gessopalena, Montenerodomo, Pennadomo, Roccasalegna e Torricella Peligna) per promuovere il turismo integrato del territorio. Il progetto mira a organizzare l'offerta turistica esistente creando pacchetti territoriali, formando gli operatori del settore e sviluppando un sito web comune per valorizzare il patrimonio locale. L'iniziativa vuole contrastare lo spopolamento e il declino dei servizi, rafforzando il contesto socioeconomico attraverso strategie di sviluppo sostenibile che valorizzino le risorse territoriali per il mercato turistico. Il territorio è naturalmente vocato al "turismo lento" con percorsi per trekking, ciclismo ed equitazione.

Interverranno:

- **Paolo Granà** - Accompagnatore media montagna e referente tecnico del progetto
- **Laura di Biase** - Responsabile Mediateca - Collaboratore tecnico del progetto

ORE 16:00 Trasferimento nel Comune di Gessopalena

ORE 16.30

Comunità di prodotto Vigne & vini di Pretalucente

Comune di Gessopalena (Vigneto e sala comunale)



Dal 2000 il comune di Gessopalena ha avviato il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni Nero antico e Vedovella Nera. Dal 2019, in collaborazione con Regione Abruzzo e le Università di Perugia e Teramo, sono stati condotti studi storici e scientifici che hanno portato all'identificazione dei profili molecolari e alla redazione del dossier per l'iscrizione del Nero Antico nel Registro Nazionale delle varietà di vite. L'obiettivo è far conoscere questi vitigni preservando la loro coltivazione esclusiva nell'ambiente d'origine, dove è stata rinvenuta la pianta madre ultracentenaria. La Comunità di prodotto mira ad accrescere la conoscenza del prodotto valorizzando il legame vitigno-territorio attraverso: collaborazioni scientifiche, formazione per produttori, creazione di un marchio distintivo e campagne di comunicazione mirate.

Interverranno:

- **Giuseppe Tiberini** - Vicesindaco di Gessopalena - Responsabile del progetto
- **Lucia Giordano** – Ricercatrice Università Perugia - Responsabile scientifico del progetto
- **Aurelio Manzi** – Botanico - Comitato scientifico associazione Viti e Vini di Pretalucente
- **Valerio Melchiorre** - viticoltore –Presidente dell'Associazione Viti e Vini di Pretalucente

Programma Visita di Studio B

ORE 15.00

Club di prodotto turistico della Cucina Popolare Frentana

Comune di Roccascalegna c/o Azienda agrituristica Vecchio Moro



Il progetto valorizza il patrimonio della cultura popolare frentana attraverso la memoria delle tradizioni culinarie femminili dell'entroterra chietino. La Comunità di progetto coinvolge Slow Food e agriturismi del territorio del GAL. L'iniziativa prevede 4 edizioni stagionali (dal 2020) con la partecipazione di 10-20 agriturismi e ristoranti per edizione, oltre a imprenditori agricoli locali e operatori della ristorazione. Obiettivo del progetto è recuperare le tradizioni culinarie frentane per valorizzare i prodotti locali: ogni ricetta diventa occasione per parlare di cibo, produzione e trasformazione. Saranno creati menù specifici a prezzi convenzionati per ampliare la platea dei consumatori, promuovere la filiera corta e fornire educazione alimentare.

Interverranno:

- **Carlo Ricci** - Gal Maiella Verde
- **Antonio Villani** - partner del progetto e titolare dell'azienda agrituristica Il Vecchio Moro
- **Berardino Abbonizio** - partner del progetto e titolare dell'azienda agrituristica Canilorò

ORE 16:00 Trasferimento nel comune di Altino

ORE 16:30

Comunità di prodotto tipico del Peperone dolce di Altino

Comune di Altino c/o Museo del Peperone dolce di Altino



Il Peperone dolce di Altino cresce nell'area tra i fiumi Sangro e Aventino presso l'Oasi di Serranella. Caratterizzato da bacche rosse intense con frutti rivolti verso l'alto (detti "a cocce capammonte"), viene essiccato per aromatizzare insaccati e preparazioni della cucina frentana tradizionale. Dal 2009 si svolge ad agosto il "Festival del Peperone dolce di Altino", un palio culinario di tre giorni dove le contrade locali si sfidano con ricette tipiche davanti a migliaia di visitatori. La valorizzazione del prodotto è sostenuta dall'Associazione di tutela del Peperone dolce di Altino (oltre 300 associati), dall'APPA (Associazione Produttori Peperone di Altino) e dall'Amministrazione comunale, con l'obiettivo di caratterizzare, tutelare e promuovere questa eccellenza locale.

Interverranno:

- **Nicola D'Alonzo** - Presidente Associazione Peperone dolce di Altino
- **Annamaria D'Alonzo** – Partner del progetto e titolare Azienda agricola Terrafonte
- **Tino Bellisario** - Insegnante e Ambasciatore del Peperone dolce di Altino

ORE 17:30 Trasferimento nel Comune di Gessopalena

Programma Visita di Studio congiunta

Comune di Gessopalena c/o Anfiterato naturale comunale

ORE 18.00

Comunità di progetto “La valle della biodiversità”

Interverranno:

Chiara Sciré, Aurelio Manzi, Giuseppe Tiberini

Comunità di progetto “HUBitare Monti Frentani”

Interverranno:

Jaqueline Rossi, Giulia Marino, Guido Fannino

ORE 19.00 - Scambio/dibattito sulle diverse esperienze visitate

ORE 20.00 - Networking dinner all’aperto con le Comunità della zona c/o il borgo medievale di Gessopalena

Comitato tecnico scientifico: Raffaella Di Napoli, Roberto Cagliero, Emilia Reda, Filippo Chiozzotto

Gruppo di lavoro: Francesco Basset, Giorgia Matteucci, Alessandro Monteleone, Roberta Ciaravino, Davide Longhitano, Fabio Muscas, Smilka Guerra, Marinella Paci, Gabriella Ricciardi, Nadia Salato, Stefano Tomassini (CREA PB); Vincenzo Fucilli (UNIBA); Carlo Ricci, Bruno Coletta (GAL Maiella Verde)

Segreteria tecnica: Anna Lapoli, Alessia Fantini, Laura Guidarelli, Isabella Brandi

Progetto grafico e comunicazione digitale: Roberta Gloria, Roberta Ruberto

Supporto Tecnico e Videomaking: Alberto Marchi

Per informazioni:

reteleader@crea.gov.it

cooperazione.smartvillages@crea.gov.it

<http://www.reterurale.it/monileader>

<https://www.facebook.com/leader1420>

RETE NAZIONALE DELLA PAC

Autorità di gestione:

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

reterurale@politicheagricole.it

<http://www.reterurale.it>

@reterurale

<http://www.facebook.com/reterurale>

RETE LEADER:

reteleader@crea.gov.it

<http://www.reterurale.it/leader20142020>

<https://www.facebook.com/leader1420>



PIANO STRATEGICO
DELLA **PAC**
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Finanziato
dall'Unione europea



Connessioni che seminano opportunità

Progetto realizzato con il contributo del FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale)
nell'ambito delle attività previste dal Programma Rete Nazionale della PAC 2025-2029
Progetto CREA - Smart Rural LAB - Annualità 2025-27