



Rete Rurale
Nazionale
2007.2013

ASSOCIAZIONE LEADER ABRUZZO
SCHEDA RACCOLTA ADESIONI PRESS TOUR IN ABRUZZO
(RISERVATO AI GIORNALISTI PRESENTI AD AGRI@TOUR)



Rete Rurale
Nazionale
2007.2013

ASSOCIAZIONE LEADER ABRUZZO
SCHEDA RACCOLTA ADESIONI PRESS TOUR

TOUR ABRUZZO ITALICO ALTO SANGRO

“Settembre andiamo, è tempo di migrare: viaggio nell’Abruzzo pastorale”

TEMA: Natura Enogastronomia Didattica

TERRITORIO, ATTIVITA'

Il comprensorio del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro ricade totalmente nella fascia sud della Provincia di L'Aquila, area fortemente montana, poco antropizzata, caratterizzata da un'eccezionale biodiversità tanto da avere la maggior parte del proprio territorio in aree protette, dal Parco nazionale d'Abruzzo e Molise, al Parco della Maiella, alle Riserve Regionali del Sagittario, del Gizio, di San Venanzio, del Genzana e annovera l'area protetta più antica d'Europa nel meraviglioso Bosco di S. Antonio alle porte dell'incantevole Borgo di Pescocostanzo. Quest'area è costellata da numerosi Borghi medievali, rimasti incontaminati, molti dei quali oggi nel circuito dei Borghi più belli d'Italia, immortalati, ai primi del novecento, nelle litografie di Escher, conservate nei più importanti musei del mondo.

Essendo il territorio caratterizzato da alte quote, una delle risorse che da sempre hanno sostenuto l'economia locale sono stati gli ampi spazi pabulari su cui venivano condotti gli armenti che, allevati allo stato brado, trovavano nel periodo estivo grandi risorse alimentari, poi dirottate sul tavoliere delle Puglie nel periodo dello svernamento. Oggi, queste grandi estensioni hanno ridotto la loro utilizzazione zootecnica per la minor pressione che caratterizza ormai questa forma di allevamento, ma il loro interesse ambientale le rende estremamente interessanti dal punto di vista turistico e ricreativo per chi cerca ancora paradisi incontaminati, ricchi di storia, cultura e tradizioni, senza dover necessariamente ricorrere a mete esotiche.

PROGRAMMA DETTAGLIATO:

(durata di 4 giorni/3 notti)

1° giorno – 5/12/2009 Sabato

Arrivo nel pomeriggio/sera, ad Anversa degli Abruzzi c/o la Porta dei Parchi (www.laportadeiparchi.it), check-in e sistemazione partecipanti.

Ore 18.00/20.00 Illustrazione della fattoria didattica ospitante e delle sue attività.

Ore 20.30 Cena con degustazione guidata dei prodotti d'eccellenza dell'area leader: formaggi e in abbinamento con vini abruzzesi dell'area GAL.

Dopo cena, intrattenimento su storie della tradizione locale, pastorale e transumante, accanto al focolare accompagnate dal “DUBBOTTE” castagne arrosto.

Pernottamento: sono a disposizione dei partecipanti dei bilocali nel centro aziendale o a scelta bilocali o monolocali nel centro storico di Anversa, nella formula dell'Albergo diffuso.

2° giorno – 6/12/2009 Domenica

Prima colazione: ore 8.00

Mattina: Trasferimento Castel di Sangro visita all'azienda Masserie S. Jorio

Successiva visita al Caseificio Del Giudice

Visita del Borgo Medievale di Pescocostanzo e del Museo e scuola del Tombolo

Pranzo: “Abruzzo in tavola” presso Pizzalto, impianti di risalita, centro benessere, servizio card, degustazione guidata sulle alte vette del Centro sciistico più all'avanguardia dell'Appennino.

Pomeriggio rientro da Pettorano sul Gizio e la sua Riserva Regionale e arrivo in azienda per le ore 19.00 circa.

Riposo

Associazione Leader Abruzzo – Via Valle Arcione, 2 – 67030 RAIANO (AQ)
tel. 0864/726246 fax 0864/721552 e-mail: galabruzzo@interfree.it



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

Cena ore 20.00 introdotta da un "itinerario del gusto" su insaccati e tartufo.

Dopo cena, illustrazione del **Progetto "Adotta una Pecora, difendi la Natura"** e l'offerta **"Pacchi Famiglia"**: come un regalo natalizio può aiutare il riavvio della microeconomia nella Provincia di L'Aquila.

Pernottamento

3° giorno – 7/12/2009 Lunedì

Prima colazione: ore 8.00

In mattinata, partenza per Cocullo e visita al percorso museografico sul rito dei Serpenti e la Festa di San Domenico. Arrivo a Pescasseroli: illustrazione del percorso di Tarzaning, visita ad una fattoria didattica e al Centro benessere c/o l'Hotel Corona – Pranzo sulla tradizione dell'Abruzzo montano rientro da Scanno, visita c/o l'azienda zootecnica Rotolo Gregorio con illustrazione delle attività di vita pastorale. Quindi, visita del borgo Medievale di Scanno e la sua tradizione orafa. Rientro ad Anversa per le suggestive Gole del Sagittario.

In alternativa, in caso di maltempo, visita guidata del Centro storico di Sulmona e dei suoi proverbiali torroni e confetti presso il laboratorio di William Di Carlo; Trasferimento a Pratola Peligna per pastificio Masciarelli.

Pranzo a buffet presso le storiche cantine Pietrantoni – Vittorito cui seguirà una visita guidata dell'azienda con illustrazione anche del progetto leader di sviluppo rurale del territorio.

Nel pomeriggio attività in azienda con laboratori pratici di trasformazione formaggi e lavorazione lana.

Cena ore 20.00. Poi cenni sulla lavorazione della Ceramica, tradizione e vanto della storia e della economia Anversana: Come si realizza un "Cucù" fischietto tradizionale in terracotta.

Pernottamento

4° giorno – 8/12/2009 Martedì

Ore 8.00 Prima colazione, giornata per visite libere e/o partenza. Per chi fosse interessato l'azienda è disponibile ad effettuare una visita guidata del borgo medievale di Anversa degli Abruzzi, alla scoperta dei **percorsi di Escher**, del **Parco Letterario Gabriele D'Annunzio** (unico in Abruzzo) e della **Riserva regionale Gole del Sagittario**. Spostamento a piedi dall'azienda, durata prevista 2 ore. Passeggiata non impegnativa.

INFO SU TOUR:

AVVERTENZE: N.B. In funzione delle condizioni atmosferiche il programma potrà subire alcune variazioni, comunicate di volta in volta, ferma restando la valenza ambientale, gastronomica e didattica che la proposta intende garantire.

PARTECIPANTI

Riservato a operatori della stampa specializzata su agriturismo, enogastronomia e natura. Il numero sarà definito in sede di manifestazione fieristica entro il 16/11/09

DATA EFFETTUAZIONE

fra il 05.12.09 e il 08.12.09 - a seconda delle necessità delle strutture e dei partecipanti

LUOGO

Area GAL Abruzzo Italico Alto Sangro (Valle Peligna- Alto Sangro)

Azienda partner (denominazione) La Porta dei Parchi – Anversa degli Abruzzi



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

DATI E RIFERIMENTI

Aziende partner collegate all'azienda proponente:

denominazione	località	Settore di attività	Animazione proposta
Masseria s.jorio	Castel di sangro	Confetture, liquori, agriturismo, fattoria didattica	Visita dell'azienda e del laboratorio
Del Giudice	Rivisondoli	Lavorazione formaggi tipici	Visita laboratorio e punto vendita
Comune di Cocullo	Cocullo	Percorso museografico	Il rito dei Serpenti e la festa di S. Domenico
Hotel Pizzalto	Roccaraso	Servizi turistici	Degustazione prodotti e visita agli impianti di risalita e centro benessere
Hotel Corona	Pescasseroli	Servizi turistici	Degustazione prodotti e visita agli impianti di risalita e centro benessere
Fattoria Giuliana (in alternativa a Pizzalto)	Pescocostanzo	Allevamento ovino	Degustazione guidata e illustrazione attività didattiche
William di Carlo	Sulmona	Produzioni confetti e torroni	Visita al laboratorio e degustazione prodotti
Pastificio Masciarelli (in alternativa al PNA)	Pratola Peligna	Pasta di qualità	Visita al laboratorio ed illustrazione delle eccellenze
Cantine Pietrantonj (in alternativa al PNA))	Vittorito	Vini della tradizione locale	Visita guidata delle cantine storiche e degustazione
Azienda Rotolo & C.	Scanno	Allevamento ovino e bovino	Degustazione prodotti ed illustrazione di vita pastorale
Oreficeria Rotolo Francesco e/o Di Rienzo	Scanno	Produzione di filigrana in argento ed oro	Illustrazione del laboratorio e della tradizione orafa abruzzese

Persona di contatto (tutor che seguirà gli ospiti partecipanti per l'intero programma) :

Manuela Cozzi: Agronomo, CoDirettore Tecnico del GAL (prestazione volontaria) responsabile dei Progetti di Cooperazione Leader + "Didattica in Fattoria" e "Galleria del Gusto".

Punto e ora di incontro: c/o l'azienda ospitante dalle ore 17.00 del giorno 5/12/2009 – Recapito cell. 329.38.058.28

CONSIGLI UTILI PER I PARTECIPANTI (abbigliamento, attrezzature, altro):

Abbigliamento comodo, scarpe da montagna. Oltre a indumenti idonei al rigore montano, si consigliano guanti, cappello e sciarpa. Si tenga presente che il Tour si sviluppa fra i 700 ed i 1400 metri slm.

GADGET E MATERIALE INFORMATIVO CHE SI INTENDE OFFRIRE AI PARTECIPANTI:

materiale dei progetti GAL (fattorie didattiche, ed altro + pacchetto natalizio dei prodotti del territorio, composto da: Presentosa, miele, conf. Aglio rosso, spicchio formaggio).

Anversa degli Abruzzi, 24/10/2009

Per garanzia della realizzazione del programma e per accettazione delle condizioni di ospitalità, responsabilità e rimborso spese.



Rete Rurale
Nazionale
2007.2013

ASSOCIAZIONE LEADER ABRUZZO
SCHEDA RACCOLTA ADESIONI PRESS TOUR

GAL ARCA ABRUZZO L'Aquila
"VIAGGIO SUL REGIO TRATTURO: Sapori, Cultura e ... Natura!"

TEMA: X Natura X Enogastronomia

TERRITORIO, ATTIVITA'

Il comprensorio interessato dal PSL+ ARCA Abruzzo è compreso tra le tre Comunità Montane del Gran Sasso, Sirentina ed Amiternina, e rappresenta, insieme al territorio rurale del Comune di L'Aquila, un insieme omogeneo sia per le sue caratteristiche territoriali ed ambientali che per le sue connotazioni socio-culturali. L'area comprende i 44 comuni appartenenti alle Comunità Montane Amiternina, Sirentina e Campo Imperatore-Piana di Navelli ed il Comune di L'Aquila (relativamente alla porzione di territorio compresa nell'Ob. 2).

Il territorio, che si estende su una superficie di 1.801,18 Km² è compreso interamente nella zona altimetrica della montagna interna ed ha un'altitudine media di 839 m.slm.

Oltre il 78% del territorio dei Comuni sopra elencati, è compreso nel Parco Nazionale Gran Sasso-Laga e nel Parco Regionale del Velino Sirente e gran parte del territorio costituisce Sito di Interesse Comunitario (SIC). Tali indicazioni ci offrono la misura del grandissimo patrimonio ambientale, dell'elevato livello di biodiversità del comprensorio e della necessità di sostenere interventi orientati a stimolare l'emancipazione economica delle imprese locali, in un'ottica di tutela delle risorse naturali e di sviluppo sostenibile.

Assume, in quest'area, un grande rilievo il patrimonio di risorse storiche, artistiche, architettoniche, naturali ed ambientali, nonché l'esistenza di un sistema di collegamenti sufficiente ad assicurare una discreta accessibilità. Esistono ancora, tuttavia, gravi limiti legati alla insufficiente interconnessione ed integrazione tra le risorse locali e alla carenza di servizi al turismo ed alla popolazione.

PROGRAMMA DETTAGLIATO:

(durata di 4 giorni/3 notti)

1° giorno – 5/12/2009 Sabato

Arrivo nel pomeriggio/sera, ad Ofena c/o l'azienda agricola a gestione associata "Colle Rotondo" che conduce, nell'ambito delle proprie attività, anche una locanda di turismo rurale - Check-in e sistemazione partecipanti.

Ore 19.00/20.00 Illustrazione del territorio, delle attività del GAL e delle attività aziendali.

Ore 20.30 Cena con degustazione guidata dei prodotti d'eccellenza dell'area leader: formaggi, zafferano e prodotti da forno in abbinamento con vini abruzzesi dell'area GAL.

Dopo cena: Intrattenimento con video territoriale accanto al focolare. La visione sarà accompagnata da degustazione di castagne arrosto.

Pernottamento: sono a disposizione dei partecipanti i locali aziendali (c/o agriturismo "Colle Rotondo").

2° giorno – 6/12/2009 Domenica

Prima colazione: ore 8.30

Ore 9,30: Trasferimento a Barisciano per visita al Consorzio Produttori del Gran Sasso e successiva visita al Museo del Fiore presso l'antico ex complesso monastico di San Colombo;

Trasferimento a Calascio per visita al Caseificio Campo Imperatore

Trasferimento a Fonte Cerreto, cuore del Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga

Pranzo al sacco c/o show-room PNGSML/GAL ARCA con successiva visita (condizioni climatiche permettendo!) a Campo Imperatore

Ore 17,00: Rientro in azienda per le ore 18.30 circa
Riposo

Associazione Leader Abruzzo – Via Valle Arcione, 2 – 67030 RAIANO (AQ)
tel. 0864/726246 fax 0864/721552 e-mail: galabruzzo@interfree.it



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

Ore 20.00: Cena in azienda introdotta da un “itinerario del gusto” su insaccati e tartufo

Dopo cena: proiezione di un video territoriale

Pernottamento

3° giorno – 7/12/2009 Lunedì

Prima colazione: ore 8.30

In mattinata, visita guidata del Centro storico di L'Aquila e dei suoi proverbiali torroni presso il laboratorio di Nurzia;

Pranzo: in locale tipico

Nel pomeriggio: Trasferimento a Navelli per incontro con produttori zafferano. Successivo trasferimento in azienda ospitante “Colle Rotondo” per visita alla cantina aziendale e visita alle cantine delle altre aziende vitivinicole presenti in zona (Cataldi-Madonna, Gentile, Valle Reale).

Cena c/o locanda Colle Rotondo con illustrazione delle attività di vita rurale.

Pernottamento

4° giorno – 8/12/2009 Martedì

Ore 8.30 Prima colazione, giornata per visite libere e/o partenza. Per chi fosse interessato l'azienda è disponibile ad effettuare una visita guidata nei borghi di Castelvecchio Calvisio, di Castelnuovo di San Pio delle Camere (gravemente danneggiato dal terremoto), ed una visita all'area naturalistica delle sorgenti del Tirino.

INFO SU TOUR:

AVVERTENZE: N.B. In funzione delle condizioni atmosferiche il programma potrà subire alcune variazioni, comunicate di volta in volta, ferma restando la valenza ambientale e gastronomica che la proposta intende garantire.

PARTECIPANTI

Riservato a operatori della stampa specializzata su agriturismo, enogastronomia e natura. Il numero sarà definito in sede di manifestazione fieristica entro il 16/11/09

DATA EFFETTUAZIONE

fra il 05.12.09 e il 08.12.09 - a seconda delle necessità delle strutture e dei partecipanti

LUOGO

Area GAL ARCA Abruzzo (Abruzzo aquilano)

Azienda partner (denominazione) Cooperativa “Colle Rotondo” Azienda agricola a gestione associata – sede legale in Castelvecchio Calvisio (AQ) / Centro aziendale in Ofena (AQ)



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

DATI E RIFERIMENTI

Aziende partner collegate all'azienda proponente:

denominazione	località	Settore di attività	Animazione proposta
Consorzio Produttori del Gran Sasso	Barisciano	Prodotti tipici locali, prodotto turistici, promozione e vendita	Visita show-room
Caseificio Campo Imperatore	Calascio	Lavorazione formaggi tipici	Visita laboratorio
Parco Nazionale Gran Sasso – Monti della Laga	Barisciano	Tutela ambiente, natura, promozione turistica, valorizzazione tipicità	Visita museo
Nurzia	L'Aquila	Produzione torroni	Visita al laboratorio e degustazione prodotti
Parco Nazionale Gran Sasso – Monti della Laga	Fonte Cerreto	Tutela ambiente, natura, promozione turistica, valorizzazione tipicità	Visita show-room prodotti tipici
Produttori zafferano	Navelli	Produzione e vendita zafferano	Incontro con produttori
Azienda Cataldi Madonna	Ofena	Produzione vini doc	Visita alle cantine
Azienda Gentile	Ofena	Produzione vini doc	Visita alle cantine
Azienda Valle Reale	Capestrano	Produzione vini doc	Visita alle cantine

Persona di contatto (tutor che seguirà gli ospiti partecipanti per l'intero programma) :

Gianni Costantini: Legale rappresentante dell'azienda (prestazione volontaria), presidente GAL .

Punto e ora di incontro: c/o l'azienda ospitante dalle ore 18.00 del giorno 5/12/2009 – Recapito cell. 335.7555632

CONSIGLI UTILI PER I PARTECIPANTI (abbigliamento, attrezzature, altro):

Abbigliamento comodo, scarpe da montagna. Oltre a indumenti idonei al rigore montano, si consigliano guanti, cappello e sciarpa.

GADGET E MATERIALE INFORMATIVO CHE SI INTENDE OFFRIRE AI PARTECIPANTI:

materiale dei progetti GAL (fattorie didattiche, ed altro + cestino cortesia contenente prodotti agroalimentari tipici del territorio).



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

ASSOCIAZIONE LEADER ABRUZZO

SCHEDA RACCOLTA ADESIONI PRESS TOUR

PRESS TOUR 4T

Territories, Travel, Training, Trek

Il 4T PRESS TOUR (**Territories, Travel, Training, Trek**) è un'iniziativa di promozione del turismo, dell'enogastronomia, dell'arte e della cultura del GAL Le Antiche Terre d'Abruzzo. Il progetto nasce come naturale ampliamento delle attività di animazione e promozione del GAL, ed è destinato a stimolare, tra gli enti pubblici e gli operatori locali, la promozione e commercializzazione di un'offerta che consenta di soddisfare al meglio le nuove esigenze del visitatore, sempre più attratto da proposte in grado di far "vivere" il territorio sotto tutti i suoi molteplici aspetti. Il progetto mira anche a destagionalizzazione dell'offerta turistica.

Lo staff de GAL Le Antiche Terre d'Abruzzo accompagnerà i giornalisti con un pulmino appositamente riservato, restando a disposizione per tutta la durata del tour.

L'iscrizione è riservata alla stampa, che potrà registrarsi entro il 30 novembre 2009, scrivendo a info@galanticheterre.it

4T PRESS TOUR prevede due distinti eventi:

1. Workshop;
2. Press-Tour.

Workshop

L'iniziativa è dedicata ai rapporti commerciali, dove i Tour-Operator incontrano "One-to-One" gli Operatori locali del settore turistico (hotel, dimore storiche, agriturismi, campeggi, Bed & Breakfast, residence, consorzi ed associazioni). L'evento si terrà presso la Locanda del GAL, nel Comune di Moscufo in data 06/12/2009 dalle ore 10.00 alle ore 12.

Il Press-Tour

Il 4T PRESS TOUR è rivolto a giornalisti di settore sia italiani che stranieri. L'iniziativa dà particolare risalto all'aspetto enogastronomico e dell'artigianato che sta acquisendo sempre maggiore rilevanza nel mercato turistico e nei media e che, nel GAL Le Antiche Terre d'Abruzzo, ha delle eccellenze da portare alla ribalta del grande pubblico. Il Press Tour è organizzato con l'obiettivo di far conoscere ai giornalisti i luoghi che maggiormente rappresentano il territorio. Molto suggestiva la visita del press-tour alla fattoria didattica per fare il formaggio: un rituale enogastronomico destinato a caratterizzare ancora di più l'offerta turistica locale.

Primo giorno

16.30	Arrivo a Vicoli (PE) c/o azienda Agrituristiche "Fattorie Riccitelli", check-in e sistemazione partecipanti.
18.00	Illustrazione della fattoria didattica ospitante e delle sue attività
20.30	Cena di benvenuto a base dei prodotti tipici del territorio.
22.00	Vino nuovo e castagne ed animazione con musica della tradizione contadina locale.

Pernottamento c/o Fattorie Riccitelli, Vicoli

Associazione Leader Abruzzo – Via Valle Arcione, 2 – 67030 RAIANO (AQ)
tel. 0864/726246 fax 0864/721552 e-mail: galabruzzo@interfree.it



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

Secondo Giorno

10:45	Visita Locanda del GAL a Moscufo Saluto e apertura dei lavori Gianfranco Camplese (Direttore GAL Le Antiche Terre d'Abruzzo)
12:30	COLAZIONE A BUFFET
14:30	Visita Centro storico Loreto Aprutino, Cantine Valentini, Castello Chiola
15:30	Visita Brioni Roman Style
16:30	Visita Riserva Naturale Regionale "Lago di Penne" e Centro Storico di Penne
20.00	Cena presso CEA COLLALTORientro a Penne e sistemazione presso CEA Collalto.

Pernottamento c/o Fattorie Riccitelli, Vicoli

Terzo giorno

8	Colazione in Agriturismo
9	Visita Frantoio CAPO
10	Visita Hotel Rigopiano
11	Visita Casera Comunale Farindola e Azienda Martinelli
12	Degustazione Prodotti Tipici c/o Ristorante Il Fungarolo, Visita Voltigno
15	Visita Abbazia S.Bartolomeo, Carpineto della Nora
15.30	Rientro a Vicoli e sistemazione presso Fattorie Riccitelli.
19.00	Workshop sul pecorino di Farindola e olio evo.
21	Cena. Abbinamento del menù ai vini delle cantine Zaccagnini. Pernottamento

Quarto giorno

8	Colazione in Agriturismo
9.30	Visita Manoppello
11.30	Visita Bolognano, Valle dell'orta e Cantine zaccagnini
12:30	BUFFET c/o Cantine Zaccagnini
15:00	Visita dei suggestivi eremi scavati nella roccia di Santo Spirito e San Bartolomeo in Legio; - i complessi agro-pastorali di capanne a tholos.

AVVERTENZE: N.B. In funzione delle condizioni atmosferiche e di esigenze logistiche, il programma potrà subire alcune variazioni, comunicate di volta in volta, ferma restando la valenza ambientale, gastronomica e didattica che la proposta intende garantire.

PARTECIPANTI

Associazione Leader Abruzzo – Via Valle Arcione, 2 – 67030 RAIANO (AQ)
tel. 0864/726246 fax 0864/721552 e-mail: galabruzzo@interfree.it



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

Riservato a operatori della stampa specializzata su agriturismo, enogastronomia e natura. Il numero sarà definito in sede di manifestazione fieristica entro il 16/11/09

DATA EFFETTUAZIONE

fra il 05.12.09 e il 08.12.09 - a seconda delle necessità delle strutture e dei partecipanti potrà essere anticipata al periodo **fra il 4 e il 7. 12.09.**

LUOGO

Area GAL Abruzzo Le Antiche terre d'Abruzzo (Area Vestina – Area Majella, Morrone e Val Pescara)
Azienda partner (denominazione) Azienda agrituristiche "Fattorie Riccitelli" Vicoli (PE)

DATI E RIFERIMENTI

Aziende partner collegate all'azienda proponente:

denominazione	località	Settore di attività	Animazione proposta
Az. Martinelli	Farindola	Carni e formaggi	Visita dell'azienda e del laboratorio
Hotel Rigopiano	Rigopiano	Servizi turistici	Degustazione prodotti, visita alle strutture e al centro benessere
Riserva naturale Lago di Penne	Penne	Servizi ambientali e turistici	Sentiero natura
Az. Agrituristiche La Solagna	Montebello di Bertona	Didattica rurale	Degustazione prodotti e animazione di didattica rurale
Az. Agrituristiche Il Portone	Roccamorice	Servizi turistici	Visita alle strutture
Az. Agrituristiche il Tholos	Roccamorice	Servizi turistici	Degustazione guidata e illustrazione attività didattiche
Cantina Zaccagnini	Bolognano	Produzione vini	Visita alla cantina e degustazione prodotti
Oleificio CAPO	Pianella	Produzione olio D.O.P.	Laboratorio del gusto

Persone di contatto (tutor che seguiranno gli ospiti partecipanti per l'intero programma):

Gianfranco Campese, Direttore del GAL "Le Antiche Terre d'Abruzzo" Tel. 333.5214062 g.campese@gmail.com

Antonio Riccitelli: Agronomo, amministratore del GAL.

Punto e ora di incontro: c/o l'azienda ospitante dalle ore 17.00 del giorno 5/12/2009 – Recapito cell. 339.1115155

CONSIGLI UTILI PER I PARTECIPANTI (abbigliamento, attrezzature, altro):

Abbigliamento comodo, scarpe da montagna. Oltre a indumenti idonei al rigore montano, si consigliano guanti, cappello e sciarpa. Si tenga presente che il Tour si sviluppa fra i 500 ed i 1200 metri slm.

GADGET E MATERIALE INFORMATIVO CHE SI INTENDE OFFRIRE AI PARTECIPANTI:

materiale dei progetti GAL (fattorie didattiche, ed altro + prodotti del territorio vino, olio e formaggio)



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

ASSOCIAZIONE LEADER ABRUZZO

SCHEDA RACCOLTA ADESIONI PRESS TOUR

TOUR ABRUZZO

Itinerari nei gusti della Provincia di Chieti: "Alla scoperta della gastronomia Frentana"

TEMA: Enogastronomia, cultura e natura

TERRITORIO, ATTIVITA'

Le peculiarità dell'offerta eno-gastronomica di mare e di terra sono una delle possibili chiavi di lettura per scoprire le Terre del Sangro-Aventino.

Guidati dagli amici della Galleria del Gusto, tra fattorie, borghi medioevali e trabocchi da pesca, i partecipanti avranno l'opportunità di scoprire l'identità rurale autentica di un territorio inedito ricco di produzioni eno-gastronomiche di alto livello e, soprattutto, di persone ospitali.

Il programma si propone attraverso una combinazione di degustazioni guidate, visite aziendali ed escursioni di mettere gli ospiti in "contatto diretto con il territorio".

Protagonista assoluto di stagione sarà l'olio nuovo delle Colline Teatine, di cui, con la guida di un esperto, si potranno vedere le tecniche di produzione, conoscere la tradizione ed i produttori ed apprendere le basi per assaggiare e riconoscere la qualità.

Non mancherà tuttavia, l'occasione per fare la conoscenza diretta dei Co-protagonisti: i salumi Frentani, i vini bianchi e rossi autoctoni della provincia di Chieti, la cucina Frentana e quella della Costa dei Trabocchi.

PROGRAMMA DETTAGLIATO:

(durata di 4 giorni/3 notti)

1° giorno – 5/12/2009

Arrivo nel pomeriggio/sera, check in e sistemazione partecipanti.

Ospitalità presso l'azienda agrituristica Caniloro di Lanciano.

Ore 19.00 Aperitivo di benvenuto

Prima di cena aperitivo con i rappresentanti della Galleria del Gusto: degustazione di bianchi autoctoni della provincia di Chieti, introduzione al territorio ed al programma di visita.

Ore 20.30

Cena a base di cucina tipica frentana.

Pernottamento da Caniloro in camera doppia ad uso singolo.



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

2° giorno – 6/12/2009 – Lanciano e Costa dei Trabocchi

Il programma

Orario	Cosa
08.30	Prima colazione in azienda
09.00	Visita a Lanciano
11.00	Partenza per la costa dei trabocchi
11.30	Visita al trabocco di Punta Tufano
13.15	Pranzo all'agriturismo Za Culetta
15.00	Visita all'abbazia di S. Giovanni In Venere
16.30	Visita all'azienda Olio e Ulivi (Ursini). 1° Lezione di gusto: L'olio EVO delle Colline Teatine, come si produce, varietà e blend, come si assaggia e come si sceglie.
20.00	Cena tipica di mare presso l'agriturismo xxxxx con degustazione dei bianchi della Costa dei trabocchi
22.30	Rientro all'Azienda Caniloro

3° giorno – 7/12/2009 – Gastronomie autentiche nella valle dell'Aventino

Il programma

Orario	Cosa
08.00	Prima colazione in azienda
08.30	Partenza per Montenerodomo
09.30	Visita all'azienda agricola Fonte La Spogna Preparazione artigianale delle mozzarelle.
11.30	Visita all'area archeologica di Iuvanum.
13.00	Pranzo leggero all'azienda il Mulino
14.40	Visita all'azienda TETI. Fattoria didattica, allevamenti, scuderia e produzione di carni e salumi.
16.30	Visita al borgo medioevale ed al castello di Roccascalegna
18.00	Visita alla Galleria del Gusto Conoscere i Vini rossi ed i Salumi Frentani, degustazione "Itinerario nei gusti"
20.30	Cena semplice all'azienda agrituristica Travaglini: Pizz'e foje, pallotte cac'e ove e cunije sott lu copp
22.30	Rientro all'Azienda Caniloro

4° giorno – 8/12/2009

Prima colazione da Caniloro, giornata per visite libere e partenza.

INFO SU TOUR

PARTECIPANTI

Riservato a operatori della stampa specializzata su agriturismo, enogastronomia e natura. Il numero sarà definito in

Associazione Leader Abruzzo – Via Valle Arcione, 2 – 67030 RAIANO (AQ)
tel. 0864/726246 fax 0864/721552 e-mail: galabruzzo@interfree.it



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

sede di manifestazione fieristica entro il 16/11/09. Il gruppo potrà essere composto da un minimo di due partecipanti.

DATA EFFETTUAZIONE

fra il 05.12.09 e il 08.12.09 - a seconda delle necessità delle strutture e dei partecipanti

LUOGO: Area GAL Maiella Verde

INFORMAZIONI SU AZIENDE E LUOGHI:

L'alloggio e la cena di benvenuto

Agriturismo Caniloro

Contrada S. Onofrio, 134 tel. 0872 50297; cel. 347 1879277

L'azienda agricola, che è anche fattoria didattica, produce, oltre ai prodotti freschi dell'orto e della stalla, olio, salumi, formaggi, prodotti da forno e conserve.

L'alloggio: in un antico Casolare di inizio secolo, dispone di 1 Appartamentino autonomo e tre stanze da letto con bagno interno, arredate secondo i canoni dell'architettura tipica rurale.

La cucina: Tutti i piatti della tradizione eseguiti come tanti anni fa con materie prime e ingredienti, rigorosamente prodotti in azienda.

La guida eno-gastronomica

Bruno Scaglione

C.da Balsamate, 38 - 66038 S. Vito Chietino (Ch) Tel.337.912814

Decano delle Guide del Gusto, senior. Conduce gli Itinerari nei Gusti dal 2006. Laureato con lode in Scienze Agrarie indirizzo biotecnologico, con tesi in enologia. È iscritto nell'Elenco regionale 'Tecnici ed esperti degli oli extravergini di oliva' e nello stesso Elenco anche nella sezione 'Capi panel'. Ha l'attestato ONAV per l'analisi sensoriale dei vini e l'attestato di frequentazione del corso salumi 'Master of Slow Food'. Fa parte del comitato d'assaggio degli oli e.v. Dop Colline Teatine della C.C.I.A.A. di Chieti e del comitato d'assaggio formaggi dell'ARSSA Abruzzo. Ha svolto docenze nell'area professionalizzante presso istituti tecnici agrari e professionali alberghieri in materia di analisi sensoriale degli alimenti. È curatore della Guida agli extravergini Slow Food per l'Abruzzo e Molise. È coautore della Guida Enogastronomica della provincia di Chieti. Passioni: cucina, letteratura, cinema, arte, cani.

I luoghi del primo giorno

Lanciano

Antico crocevia commerciale sin dall'epoca dei romani, città fortificata appostata lungo la Via della Lana, luogo di incontro fra mercanti d'Oriente e d'Occidente, sede di miracoli e profanazioni leggendarie. Lanciano è una bella cittadina storica di atmosfera medioevale e misteriosa che offre diversi spunti per bellissime passeggiate. La visita prevede anche un interessante itinerario sotterraneo.

La Costa dei Trabocchi

È il tratto più bello della costa abruzzese questo che da Ortona arriva fino a Vasto marina per una lunghezza di circa 50 Km lungo la S.S. 16 Adriatica. Si chiama la Costa dei trabocchi per la presenza di diverse "macchine" da pesca del passato che sembrano enormi ragni posati sulle acque del mare, i trabocchi appunto. Percorribile in auto sulla S.S., ma con l'arretramento della ferrovia verso l'interno, l'intero tracciato di risulta è fruibile anche a piedi alla scoperta di

Associazione Leader Abruzzo – Via Valle Arcione, 2 – 67030 RAIANO (AQ)
tel. 0864/726246 fax 0864/721552 e-mail: galabruzzo@interfree.it



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

scorci di insospettabile bellezza, di vecchi manufatti per rafforzare la ferrovia risalente ai primi del novecento e di gallerie, di cale e calette ora rocciose, poi ghiaiose, ma anche sabbiose, di piccole baie e insenature, piccoli moli, porti turistici e commerciali. Il tracciato si srotola tra mare e pareti verticali di colline di arenaria coperte di macchia mediterranea e, dove le pendenze lo consentono, coltivi di argentati olivi, di viti a tendone e di antichi aranci (i cetrangoli) e dove i profumi del mare si mescolano a quelli delle ginestre.

I trabocchi

D'Annunzio acuto e attento osservatore, affascinato dai trabocchi e dal loro meccanismo più volte ne "Il trionfo della morte" li descrive "...grossa macchina pescatoria simile allo scheletro colossale di un anfibio antidiluviano.." e ancora "...la lunga e pertinace lotta contro la furia e l'insidia del flutto pareva scritta, su la gran carcassa per mezzo di quei nodi, di quei chiodi, di quegli ordigni.." I trabocchi sono affascinanti e misteriose macchine pescatorie, una loro visita si impone per vivere dei momenti unici ed irripetibili sospesi tra mare e cielo, in balia dei venti. Si ritiene che i primi trabocchi su questa costa siano stati realizzati intorno alla fine del 600, non da pescatori e marinai ma da falegnami e funai che poco conoscevano il mare, probabilmente sefarditi profughi della penisola iberica. Il pescato serviva per alimentarsi ma anche e soprattutto per barattarlo con altre merci, integrando l'attività agricola. Questo si rendeva oltremodo possibile perché il trabocco veniva messo in funzione solo in due periodi dell'anno; nei mesi di ottobre, novembre e dicembre per la pesca prevalentemente di cefali, ombrine e spigole e di giugno per la pesca di sarde e di novellame. La integrazione delle due attività ha caratterizzato enormemente anche la cucina della costa, tanti i piatti di pesce con legumi ed ortaggi che oggi sono presentati nei menu delle osterie di mare e di blasonati ristoranti della costa.

San Giovanni in Venere

Lungo la strada che porta a Fossacesia appaiono in cima ad una collina olivetata i contorni dell'abbazia di S. Giovanni in Venere, si percorre l'ampia strada in salita fino a raggiungere lo stupendo monastero del XII secolo in suggestiva e strategica posizione da cui si domina l'intero golfo. Visita d'obbligo ad uno dei complessi monastici più belli d'Italia, costituito da un edificio di culto a tre navate e da un monastero con chiostro interno.

Olio & Olivi

Località Abbazia di Giovanni in Venere (info: 0872 60361; fax 0872 620107; mail: ursini@ursini.com; www.ursini.com)
Peppino Ursini ha sempre avuto una passione per l'olio extravergine, i suoi prodotti sono famosi in tutto il mondo. Uno dei primi a puntare sui monovarietali che sono il fiore all'occhiello dell'azienda. Poi ci sono la dop "Colline teatine" Tandem, l'Opera Mastra e Terre dell'Abbazia. Completano la gamma gli oli agrumati, nonché salse e patè. Le olive provengono dai propri fondi o da aziende della zona.

Azienda agrituristica Za Culetta

Contrada Novella, 1 tel. 0872 620506; www.agriturismozaculetta.it

Situato a pochi Km dalla costa, l'agriturismo di Nicoletta propone la cucina tradizionale frentana, spaghetti alla chitarra, rentrocele, coniglio e patate sotto il coppo, polli ruspanti al forno.

Ittiturismo il Porticciolo

83, contrada Vallevò - 66020 Rocca San Giovanni (CH) tel: 0872 609104

Cucina tipica della pesca dei Trabocchi.

I luoghi del secondo giorno

Il crinale della Valle dell'Aventino

Scendendo da Montenerodomo si incontra uno dei siti archeologici più importanti del Centro Italia: **Iuvanum**. Il parco archeologico ospita i resti di un insediamento sannita poi diventato municipio romano con l'acropoli, la basilica, e le terme (il sito è aperto al pubblico). Da Iuvanum si prosegue per Torricella Peligna (panorama notevole), paese di origine di John Fante noto scrittore e sceneggiatore americano, ricordato ogni anno nel mese di agosto con un festival



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

ricco di eventi letterari e musicali di atmosfera cult. Da Torricella Peligna si raggiunge **Roccascalegna** (bandiera arancione del Touring Club), con il caratteristico borgo medievale sovrastato dalla scenografica roccaforte che fu abitata da Annibale Corvis, signore del XII secolo che governò con soprusi e tirannia i roccolani.

L'azienda agricola Fonte la Spogna

Contrada Lago Saraceno, 1 (info: tel. 0872 960225).

L'azienda offre prodotti ottenuti dalla trasformazione di latte bovino, caciotta frentana, scamorze; di carni fresche salsicce di carne e di fegato, salsicciotto frentano, salsiccia a campanella di carne e di fegato coppa di testa, e salumi conservati sotto strutto. Tutti i prodotti sono ottenuti da animali che vivono in azienda e nutriti con foraggi aziendali.

La Guardata Fattoria dei F.lli Teti

Corso Umberto I, 56 (info: tel. 0872 969452; guardata@virgilio.it)

L'azienda agricola della famiglia Teti di circa 200 ettari alleva bovini, suini, ovini e cavalli da sella con tecniche eco compatibili ed alimenti di produzione propria. La Guardata è anche una fattoria didattica dove gli scolari possono conoscere gli animali domestici, apprendere i metodi di allevamento e i cicli delle colture ed un centro equestre, con scuderie e maneggio. Nel punto vendita della azienda, situato in paese vicino alla pineta, è possibile acquistare carni fresche, salumi tradizionali (salsicciotto frentano, salsicce a campanella di carne e di fegato) di produzione propria e prodotti artigianali di altre fattorie (conservate, formaggi, latticini, olio extra vergine e così via).

La Galleria del Gusto

Via Frentana 50, 0872 993499, maiellaverde@libero.it

A Casoli in un bel palazzetto all'uscita dal paese verso l'alta valle dell'Aventino, la Galleria del Gusto è uno spazio espositivo e formativo interamente dedicato alla scoperta eno-gastronomica della Provincia di Chieti. I visitatori potranno imparare a conoscere una vasta gamma di produzioni tipiche vedendo le immagini e degustando i sapori del territorio con l'aiuto di una Guida del gusto. Quindi le migliori etichette di vino, ma anche un vero e proprio itinerario sensoriale che, partendo dall'olio extravergine di oliva, attraverso una serie di tappe "gustose" fatte di pani, conserve, formaggi e salumi, conduce i visitatori fino alla tradizione dolciaria dei borghi. La visita include un "Itinerario nei gusti" (degustazione guidata) ed una copia della guida Slow Food della provincia di Chieti.

Azienda agrituristica Il Mulino di Tamburrino Franca

Contrada Schiera, 1 (info: tel. 0872 969729)

L'agriturismo inaugurato nel 1997, è collocato a circa mille metri s.l.m. nei pressi dell'area archeologica di Juvanum e prende il nome dal mulino di proprietà. L'azienda produce formaggi vaccini a pasta filata, caciotte e formaggi di capra e formaggi fantasia inoltre si producono i salumi tipici del territorio, salsicciotto frentano e salsicce a campanella di carne e di fegato.

Azienda agrituristica Travaglini

Via Piano delle Vigne 65 - 66034 Casoli. Tel. 0872.982565 – fax 0872.993456 – travagliniClaudia@libero.it

L'azienda agricola ha oliveti, vigne ed alleva suini, animali di bassa corte, ovini e bovini. Claudia e la mamma Maria servono a tavola i piatti della cucina tradizionale preparati con quanto l'azienda produce: salumi sottolio, formaggi, conserve di ortaggi, fettuccine al sugo di papera o con zucchine, coniglio sotto il 'coppo', pollo al tegame, arrostiti, vini Chardonnay e Montepulciano d'Abruzzo, e una vasta varietà di dolci tradizionali come le pizzelle con la crema o le crostate con marmellate fatte in casa. Tra i prodotti che possono essere acquistati, olio d'oliva extravergine, vini, ortaggi sottolio, salumi, marmellate, pesche sciroppate ed anche il sapone casalingo all'olio d'oliva.



**Rete Rurale
Nazionale**
2007.2013

Persona di contatto (tutor che seguirà gli ospiti partecipanti per l'intero programma) :

Luigia Di Sciullo 3398629165

Punto e ora di incontro Azienda Caniloro ore 19.00

CONSIGLI UTILI PER I PARTECIPANTI

Abbigliamento adatto alla stagione.

GADGET E MATERIALE INFORMATIVO CHE SI INTENDE OFFRIRE AI PARTECIPANTI:

Pubblicazioni turistiche e produzioni enogastronomiche