

LA PASCOLATA 2025: ATMOSFERE, INCONTRI E MAGIA DELLE TRADIZIONI DELLA VALLE PELIGNA

15 Settembre 2025



ITRODACQUA- Torna “La Pascolata – Pecore, Pastori & Dintorni”, l’evento che celebra la cultura agropastorale della Valle Peligna attraverso atmosfere autentiche, incontri e la magia delle tradizioni.

Giunta alla sua quarta edizione, la manifestazione si svolgerà nei due weekend 19-20-21 e 27-28 settembre 2025, offrendo un ricco programma di attività per adulti e bambini, passeggiate con il pascolo e le meraviglie del bosco, laboratori, musica, arte e intrattenimento, showcooking, degustazioni e mercatini di prodotti tipici.

Di seguito la nota completa con i dettagli del programma.

Nata da un’idea di tre amici – Valter, Gianni e Fabio – “La Pascolata” rappresenta il nostro modo di restituire gratitudine alla comunità, promuovendo le tradizioni pastorali e agroalimentari che da sempre caratterizzano il territorio peligno.

Venerdì 19 settembre

La manifestazione si apre con “La Cena dei Pastori”, una serata di cucina popolare abruzzese (su prenotazione, €25,00) dedicata ai Pastori del Territorio, che prenderanno parte alla cena come ospiti d’onore, per celebrare e rendere omaggio a un mestiere antico e fondamentale, al quale la comunità è profondamente grata. Racconteranno pezzi di vita del loro autentico lavoro. Nel corso della serata sarà protagonista lo Spettacolo del noto comico abruzzese ‘Nduccio, e sarà prevista anche la possibilità di ingresso con consumazione (€10,00).

Sabato 20 settembre

Il sabato si apre con il convegno "Identità e tutela: il percorso dell'Arrosticino d'Abruzzo verso il riconoscimento", con la partecipazione di istituzioni, allevatori, artigiani, operatori economici e associazioni di categoria. A seguire, sarà consegnato il Premio Valorizzazione del Territorio alla Sig.ra Lucia Marinucci del Ristorante "Da Gino" di Sulmona, che per oltre cinquant'anni ha promosso in silenzio, con dedizione familiare, lo straordinario patrimonio agroalimentare della Valle Peligna.

Durante la giornata, gli ospiti potranno partecipare a laboratori e showcooking e immergersi nelle degustazioni guidate. Nel Laboratorio "Di Pecora", a cura di Salvatore Fioravante e Alessandro Fantauzzi del Conad Pingue di Avezzano, vi sarà la dimostrazione della preparazione di arrosticini e hamburger di pecora fatti a mano, a seguire la degustazione (€5,00). Per gli appassionati di cucina e tradizioni, non mancherà un approfondimento scientifico sulla carne rossa a cura del Dr. Antonio Pacella.

La cena serale con menù libero, è preferibile prenotazione.

Domenica 21 settembre

La domenica sarà animata da La Pascolata, la passeggiata con il gregge a cura di Wild Cansano, gratuita e aperta a tutti (scarpe da trekking raccomandate). Per tutta la giornata, si potrà visitare il mercatino di artigianato locale e gli stand di prodotti tipici, partecipare ai laboratori per bambini a cura di PlayZone e Ass. Movimento Zoè (€7,00) e assistere a showcooking e degustazioni guidate. Tra queste, "La Pecora a lu cuttur" a cura di Roberto Ciccone delle Fattorie Pingue, mentre il laboratorio "Il Vino dei Pastori" offrirà l'occasione di conoscere la storia del Cerasuolo e degustare i vini dell'Azienda Agricola Coletti e dell'Azienda Agraria Rabottini, accompagnati dagli esperti della delegazione AIS Sulmona.

Nel pomeriggio saranno protagonisti il laboratorio "Genziana d'Abruzzo: l'arte dell'amaro", a cura del Liquorificio Mininni, e la Pecorino Challenge, organizzata dalla Slow Food Condotta Peligna, due momenti pensati per approfondire la conoscenza dei sapori e delle tradizioni della Valle Peligna.

Sempre nel pomeriggio si svolgerà la III edizione del Contest Fotografico, con iscrizioni aperte la mattina stessa e premiazione nel pomeriggio. I partecipanti potranno concorrere per prestigiosi premi: il vincitore assoluto trascorrerà una notte in AgriResort a Bosco Plaja e riceverà prodotti delle Fattorie Pingue; il secondo classificato sarà premiato con un buono spesa di 100 € presso i supermercati Conad Pingue insieme ai prodotti delle Fattorie; il terzo riceverà una selezione di prodotti delle Fattorie Pingue.

Sabato 27 settembre

Il sabato del secondo weekend offrirà la possibilità di partecipare a visite guidate alle Fattorie Pingue in Via Di Mezzo, ad Introdacqua (ore 10:30 e 11:30), esplorando i laboratori delle Fattorie e scoprendo i processi e i segreti della produzione Pingue. Tra i laboratori, "Casaro per un giorno", gratuito e realizzato in collaborazione con l'associazione Movimento Zoè, permetterà ai bambini di vivere un'esperienza unica nella produzione casearia.

La mattina sarà anche dedicata all'inaugurazione del Murales nell'Aula Didattica delle Fattorie Pingue, realizzato dai ragazzi del Liceo Artistico "Mazara" di Sulmona. Un meraviglioso omaggio alla celebre citazione di Gabriele D'Annunzio sul Monte Plaja.

Alle 14:30 si torna a Bosco Plaja con LaborAutorio, una full immersion dedicata a musicisti, cantanti, cantautori o appassionati di musica, una masterclass gratuita che offre formazione, confronto e condivisione in un contesto unico con Alessandro La Cava, Autore e Producer per Universal Music Publishing.

Sempre per omaggiare il Vate e il suo "su La Plaja me ne vo' gire", alle 15:30 si terrà la cerimonia di intitolazione della strada comunale che conduce sul meraviglioso Monte Plaja di Introdacqua, uno dei Borghi più Belli d'Italia.

Il pomeriggio continua con il laboratorio "Le magie del latte", su prenotazione (€5,00), che offrirà l'opportunità di approfondire la conoscenza dei formaggi e dei processi di produzione casearia.

La cena serale con menù libero, è preferibile prenotazione.

Domenica 28 settembre

La seconda domenica sarà ancora protagonista La Pascolata, la passeggiata con il gregge a cura di Wild Cansano, gratuita e aperta a tutti. Sarà nuovamente presente il mercatino di artigianato locale e gli stand di prodotti tipici, con laboratori per bambini a cura di PlayZone e Movimento Zoè (€7,00), laboratori per adulti, showcooking e degustazioni guidate. Durante la mattina sarà possibile iscriversi alla prima edizione del Video Contest, che nel pomeriggio prevede la proiezione dei lavori e la proclamazione dei vincitori, giudicati dalla giuria composta da Marco Maiorano, Carlo Liberatore, Claudio Lattanzio e Ludovica Spinosa. Maggiori dettagli sui nostri canali social.

Tra le degustazioni, "Birre al Pascolo" permetterà di conoscere e assaggiare diverse birre artigianali a cura di Roberto Muzi e Stefano Asaro, mentre lo showcooking "Agnello allo Spiedo" a cura di Davide Aru delle Fattorie Pingue (€5,00) riporterà alla luce le pratiche ancestrali della cucina pastorale, offrendo ai partecipanti un'esperienza di degustazione autentica e immersiva.

La cena serale con menù libero, è preferibile prenotazione.

In entrambe le domeniche, l'atmosfera sarà accompagnata dalla musica popolare abruzzese de "I Briganti della Majella", che animeranno e coinvolgeranno il pubblico de "La Pascolata" con strumenti tradizionali e tanta allegria.

Tutte queste esperienze sono pensate per incuriosire e coinvolgere il pubblico, offrendo la possibilità di esplorare il territorio peligno e le sue tradizioni in modo autentico e partecipativo.

Con il suo intreccio di cultura, arte, cibo, natura e tradizione, "La Pascolata - Pecore, Pastori & Dintorni" vi aspetta per un'esperienza unica e autentica, che racconta la bellezza della nostra comunità.

Potete scoprire tutto il programma nel dettaglio su: <https://www.pingue.it/la-pascolata-2025/>