AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SAN VALENTINO, BOOM RICHIESTE PER GLI AGRITURISMI ABRUZZESI

13 Febbraio 2015

L'AQUILA – Per molti abruzzesi avrà i colori della campagna il San Valentino 2015.

Lo dice una indagine di Coldiretti Abruzzo in collaborazione con Terranostra, secondo cui sono migliaia gli innamorati che, approfittando del week end, sceglieranno di trascorrere la festa più romantica dell'anno in uno dei 478 agriturismi della regione.

In molte aziende agrituristiche abruzzesi, la cena a lume di candela è stata prenotata già da alcuni giorni per poter gustare i buoni prodotti della campagna tra i quali spiccano per l'occasione quelli afrodisiaci "made in Abruzzo": dal peperoncino allo zafferano di Navelli (L'Aquila), dal pecorino al tartufo abruzzese fino all'aglio rosso di Sulmona (L'Aquila) per i più coraggiosi.

I menu a tema sono i più diversi, con piatti tradizionali rivisitati in chiave moderna: coratella al peperoncino proposto dallo Scamorzaro di Rosello (Chieti), il cestino di pecorino con chitarrina al tartufo all'agriturismo "La Villa" di Villa Sant'Angelo (L'Aquila) che preparerà anche focaccine a forma di cuore da intingere nei sette legumi abruzzesi, oppure il fagotto morbido di cavolo nero con cuore filante proposto dall'agriturismo Vineria "Ciavolich" di Miglianico (Chieti) o anche la ricottina a forma di cuore proposta dalla Masseria "Scipioni" di Teramo, che preparerà anche il fagottino degli innamorati con porcini e salsa tartufata.

Ma ad avere la "forma" degli innamorati – afferma sempre Coldiretti – sarà soprattutto il dolce di fine pasto: l'agriturismo "Caniloro" di Lanciano (Chieti) propone il dolce cuore di cioccolato al termine di un menu a base di tipicità chietine, l'Agriturismo "dei Prati" a Prati di Tivo preparerà una millefoglie a forma di cuore con cioccolato fondente caldo, mentre il tortino di mele a forma di cuore è il dolce proposto da Sapori di Campagna, ad Ofena (L'Aquila), in cui la sala verrà allestita appositamente con palloncini rossi e gomitoli di lana bianca ottenuta dalle pecore delle montagne aquilane.

Una novità arriva invece dall'agriturismo La Rustica di Pianella (Pescara), che propone un menu degli innamorati anche in forma "gluten free" con ravioli a forma di cuore in salsa di arancia, arista in salsa di funghi porcini e un cuore caldo, anche in questo caso senza glutine.

E tra le iniziative particolari, Al "Regio Tratturo" di Manoppello (Pescara), otre al menu degli innamorati con cuoricini al burro e salvia e entrecote di vitello al pepe rosa, è invece in palio un pernottamento per la coppia che lascerà sul tavolo la dedica più romantica.

"Le proposte a base di tipicità regionali per trascorrere un' indimenticabile giornata – evidenzia l'associazione regionale Terranostra, promossa da Coldiretti Abruzzo – sono davvero moltissime grazie al notevole processo di qualificazione del settore che e' in grado di offrire, oltre alla ristorazione, nuovi e diversificati servizi che attirano non solo gli amanti della buona cucina e della serenità, ma anche escursionisti, nostalgici delle antiche tradizioni, naturalisti e sportivi".

"La novità del 2015 è sicuramente il crescente interesse per il mondo rurale – sottolinea Coldiretti Abruzzo – La tendenza è verso la prenotazione last minute, ma per scegliere l'agriturismo giusto il consiglio è quello di preferire aziende accreditate da associazioni e di rivolgersi su internet a siti come www.terranostra.it o www.campagnamica.it senza dimenticare il passaparola tra parenti e amici che, per le vacanze in campagna, è sempre molto affidabile".

Coldiretti ricorda che in Abruzzo sono presenti 478 agriturismi: 227 in provincia di Teramo, 84 in provincia de L'Aquila, 93 a Pescara e 74 a Chieti.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli