

SPESA CONTADINA: ROMA E ALTO SANGRO UNITE GRAZIE A ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

30 Settembre 2019



RIVISONDOLI – Si rinnova il legame speciale tra Roma e la comunità dell’Alto Sangro – Rivisondoli, Roccaraso, Castel di Sangro e Pescocostanzo – grazie all’iniziativa che si terrà, presso le Terme Alte di Rivisondoli, sabato 5 ottobre (dalle 15 alle 18) e domenica 6 ottobre 2019 (dalle 10 alle 20), la prima edizione de “La spesa contadina”, la fiera dedicata ai prodotti enogastronomici dell’Alto Sangro e della Valle Peligna ed anche del vicino Molise.

L’evento, che è promosso dall’Associazione Roccaraso Futura in collaborazione con l’agenzia giornalistica “Comunicatio” con il patrocinio della Provincia de L’Aquila e del comune di Rivisondoli, vedrà la presenza di tanti produttori di formaggio, olio, miele, aglio, salumi e yogurt.

Oltre 35 gli stand enogastronomici dove si potranno trovare tantissimi prodotti tipici delle regioni Abruzzo e Molise, proposti direttamente dai produttori che saranno a disposizione per spiegare metodi di lavorazione e materie prime utilizzate, oltre che per fare degustare le loro specialità più deliziose, presso gli stand sarà anche possibile effettuare piccoli o grandi ordini e acquistare i prodotti tipici per non perdere la possibilità di assaporarli anche a casa. Tutti prodotti che stanno avendo un grande successo a Roma dove formaggio, olio, miele, aglio, salumi e yogurt prodotti nell’Alto Sangro e nella Valle peligna sono sempre più presneti sulle tavole dei romani.

“I prodotti tipici dell’Alto Sangro e della Valle Peligna ed anche del vicino Molise – spiega Alessandro Amicone, presidente dell’associazione Roccaraso Futura – fanno parte del patrimonio della tradizione italiana e per questo la nostra associazione intende omaggiare questa tradizione dando ampio spazio a tutti i produttori artigianali, soprattutto quelli di piccole e medie dimensioni, per valorizzare uno degli elementi che più caratterizzano la nostra regione e il nostro territorio nel mondo”.

“C’è bisogno di fare rete e promuovere le nostre eccellenze – aggiunge Amicone – per dare un nuovo impulso al turismo anche nei periodi non invernali. Ci auguriamo che il prossimo anno aderiscano anche altri comuni del nostro territorio”.

“La promozione di questa fiera – conclude Amicone – l’abbiamo puntata anche sui bacini delle grandi aree metropolitane come Roma, Napoli e Bari. Siamo convinti che potrà essere un’occasione di turismo enogastronomico che rinsalda un legame antico tra il nostro territorio e questa grandi aree metroplitane”.