

TELEVISIONE: LA TRASMISSIONE 'RICETTE ALL'ITALIANA' APPRODA A PESCARA

24 Giugno 2014

PESCARA - La trasmissione "Ricette all'italiana", in onda tutti i giorni, dalle 10,50 dal lunedì al sabato su Rete4, dedica una serie di servizi alle Terre Pescaresi, alla scoperta della natura, della storia e dei prodotti tipici del territorio: dall'eremo di San Bartolomeo, al Pecorino di Farindola, dal Montepulciano all'Oasi del Lago di Penne.

Nella trasmissione di mercoledì 25, la conduttrice del programma Michela Coppa ci guiderà tra gli eremi della Majella, lungo i sentieri della natura e della spiritualità, in compagnia di Giampiero Di Federico, guida alpina e grande esperto dei luoghi.

Con Edoardo Micati, ricercatore ed esperto di storia abruzzese, Michela scoprirà la vita dei pastori e le loro antiche costruzioni in pietra, le cosiddette "capanne a falsa cupola". Infine, sempre nella trasmissione di mercoledì, è la volta dell'Oasi naturalistica del Lago di Penne: ad illustrarne le bellezze e le opportunità per trascorrere una vacanza diversa, in mezzo alla natura, sarà il direttore della Riserva Fernando Di Fabrizio.

Concluderà la puntata una ricca tavolata di prodotti gastronomici delle terre pescaresi: il Pecorino di Farindola, l'Olio Dop Aprutino Pescarese, il Farro.

La trasmissione di Giovedì 26 sarà infine dedicata ai Vini e agli itinerari enoturistici delle Terre Pescaresi. Enrico Marramiero, vicepresidente Consorzio Vini d'Abruzzo, racconterà la storia e la tipicità di un grande vino: il Montepulciano d'Abruzzo.

Il programma è stato realizzato con la collaborazione del "Gal Terre Pescaresi", nell'ambito del Psr Abruzzo 2007-2013, attività cofinanziata dal "Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale".