



# FATTORIE APERTE

INCONTRA I PRODUTTORI • SCOPRI L'ENTROTERRA ABRUZZESE

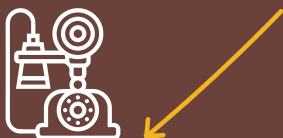
2-3-4 E 10-11 GIUGNO 2023  
**SCOPRI IL PROGRAMMA**

## COME PARTECIPARE?



### VERIFICA LA DATA

di partecipazione dell'azienda  
alle giornate di Fattorie Aperte



### CONTATTA L'AZIENDA

Leggi il programma, contatta direttamente  
l'azienda e prenota la tua esperienza



### ENTRA IN FATTORIA!

Vivi la tua giornata in fattoria  
e non dimenticare di fare tante foto  
usando il tag [@fattorieaperteabruzzo](#)



Natura, tradizione, produzioni di qualità, bellezza dei luoghi: Fattorie Aperte sarà una festa delle aree interne abruzzesi. Imprenditori agricoli, allevatori, norcini spalancheranno le porte delle loro aziende ai curiosi, grandi e piccini, che sceglieranno di trascorrere giornate fuori dall'ordinario. Tante le iniziative e le esperienze proposte, scoprite nel programma della manifestazione!

## FATTORIA LA GUARDATA

**NEI GIORNI 2-3-4-10-11 GIUGNO 2023**

Località La Guardata **TORRICELLA PELIGNA** (CH)

Per informazioni e costi:

Tel. 333 6651560 - 327 2358870

### **VENERDÌ 2 GIUGNO**

**ORE 10:00 INIZIO DELLE ATTIVITÀ:** visita guidata in fattoria, giro a cavallo in maneggio, escursione in bici elettriche, attività ludico-didattiche per bambini, apertura stand prodotti tipici.

**ORE 11:00 / 12:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

**ORE 12:30 / 14:30 PRANZO IN FATTORIA CON SHOW COOKING**

**ORE 17:00 / 20:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

**ORE 19:30 / 21:30 CENA IN FATTORIA CON SHOW COOKING**

**ORE 21:00 MUSICA COUNTRY** con il gruppo "Badluck and Troubles"

### **SABATO 3 GIUGNO**

**ORE 10:00 INIZIO DELLE ATTIVITÀ:** visita guidata in fattoria, giro a cavallo in maneggio, escursione in bici elettriche, attività ludico-didattiche per bambini, apertura stand prodotti tipici.

**ORE 11:00 / 12:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

**ORE 12:30 / 14:30** pranzo in fattoria con show cooking

**ORE 17:00/ 20:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

**ORE 19:30 / 21:30 CENA IN FATTORIA** con show cooking.

**ORE 21:00 CONCERTO** "Domenique Las Bas & modern jungle band

### **DOMENICA 4 GIUGNO**

**ORE 10:00 INIZIO DELLE ATTIVITÀ:** visita guidata in fattoria, giro a cavallo in maneggio, escursione in bici elettriche, attività ludico-didattiche per bambini, apertura stand prodotti tipici.

**ORE 11:00/12:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

**ORE 12:30 / 14:30 PRANZO IN FATTORIA** con show cooking

**ORE 16:00** Presentazione delle comunità di progetto "**SEDANO NERO DI TORRICELLA PELIGNA**", "**VIGNE E VINI DI PRETALUCENTE**" e dei prodotti del territorio

**ORE 17:00 / 20:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

### **SABATO 10 GIUGNO**

**ORE 10:00 INIZIO DELLE ATTIVITÀ:** visita guidata in fattoria, giro a cavallo in maneggio, escursione in bici elettriche, attività ludico-didattiche per bambini, apertura stand prodotti tipici.

**ORE 11:00 / 12:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

- ORE 12:30 / 14:30** pranzo in fattoria con show cooking  
**ORE 17:00/ 20:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".  
**ORE 19:30 / 21:30 CENA IN FATTORIA** con show cooking.  
**ORE 21:00 SERATA LISCIO** con l'orchestra "Cristal Sound"

### **DOMENICA 11 GIUGNO**

- ORE 10:00 INIZIO DELLE ATTIVITÀ:** visita guidata in fattoria, giro a cavallo in maneggio, escursione in bici elettriche, attività ludico-didattiche per bambini, apertura stand prodotti tipici.  
**ORE 11:00 / 12:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".  
**ORE 12:30 / 14:30 PRANZO IN FATTORIA** con show cooking  
**ORE 16:00** Presentazione delle comunità di progetto "Sedano nero di Torricella Peligna", "Vigne e Vini di Pretalucente" e dei prodotti del territorio  
**ORE 17:00 / 20:30 ASSAGGI DI TERRITORIO:** aperitivo con salumi e formaggi, vini biologici "Cantina Orsogna".

**MENÙ: ASSAGGI DI TERRITORIO:** Salsicciotto Frentano, Salsiccia a campanella, Pecorino, Caciocavallo, Spumante biodinamico Lunaria Ancestrale Cantina orsogna; Sagnette e fagioli, Pennette Teti con sottoli Di Marino, Pennette al sugo; Arrostitini, Salsicce, Pizze fritte.

### **SHOW COOKING BY EMILIANO RIFUGIO U FUM'**

Maiale affumicato a bassa temperatura in focaccia di farina Teti e verdure; Scottone affumicato a bassa temperatura in focaccia di farina Teti e verdure.

Vini Vola Volè Maiella National Park Cantina Orsogna e Birra "Lu lacc" (birra al sedano nero di Torricella Peligna)

### **STAND PRODOTTI TIPICI LOCALI**

## **VENTRICINA & DINTORNI**

Salumi Tradizionali d'Abruzzo

**NEI GIORNI 2-3-4 GIUGNO 2023**

via G. Marconi 9 **ROCCASPINALVETI** (CH) Tel. 347 4027606

Partner: Cantina Jasci&Marchesani, Molise Gourmet, Monti Frentani

### **VENERDÌ 2 GIUGNO**

- ORE 11:30 APERTURA MANIFESTAZIONE.** Festa del Primo taglio. Verrà aperta una Ventricina del Vastese - Presidio Slow Food - arcaica insaccata nello stomaco del maiale ed offerta gratuitamente.  
**ORE 12:30 APERTURA PUNTO RISTORO**  
Focaccia con Ventricina del Vastese e Caciocavallo (€5); Cavatelli con Ventricina del Vastese (€5); Arrostitini di Ventricina del Vastese (€5, 6pz)  
**ORE 17:00 LABORATORIO E SHOW COOKING** "La Ventricina ed il suo uso in cucina" (€5)  
**DALLE ORE 19:00 APERITIVO** con selezione di salumi e vini e spumanti del territorio in collaborazione con la Cantina Jasci&Marchesani.  
**ORE 19:30 APERTURA PUNTO RISTORO CON DJSET CIMINO**  
**MENU** Arrostitini di Ventricina del Vastese (€5, 6pz), Panino con salsiccia alla brace (€5)

## SABATO 3 GIUGNO

**ORE 17:00 LABORATORIO E SHOW COOKING** "La Venticina ed il suo uso in cucina" (€5)

**DALLE ORE 19:00 APERITIVO** con selezione di salumi e vini e spumanti del territorio in collaborazione con la Cantina Jasci&Marchesani.

**ORE 19:30 APERTURA PUNTO RISTORO CON DJSET CIMINO**

**MENU** Arrostiticini di Venticina del Vastese (€5, 6pz); Panino con salsiccia alla brace (€5)

## DOMENICA 4 GIUGNO 2023

**ORE 10:30 PICCOLI ESPLORATORI ALLA SCOPERTA DEL BOSCO**

Passeggiata in famiglia in compagnia della guida ambientale Angela D'Aloisio. Percorso naturalistico dedicato a famiglie con bambini. Prenotazione obbligatoria al nr. 347 4058159 (€10 a persona, gratis per bambini fino a 10 anni).

**ORE 11:00 LABORATORIO E SHOW COOKING** "La Venticina ed il suo uso in cucina" (€5)

**DALLE ORE 12:00 APERITIVO** con selezione di salumi e vini e spumanti del territorio in collaborazione con la Cantina Jasci&Marchesani

**ORE 12:30 APERTURA PUNTO RISTORO IN COMPAGNIA DEL GRUPPO**

**FOLK ZUMBARZÒ. MENU** Focaccia con Venticina del Vastese e Caciocavallo (€5), Cavatelli con Venticina del Vastese (€5), Arrostiticini di Venticina del Vastese (€5, 6pz)

## CANTI E BALLI POPOLARI A CONCLUSIONE DELL'EVENTO

Durante le tre giornate sarà possibile acquistare i prodotti aziendali e visitare la produzione. Per partecipare al laboratorio del gusto sarà obbligatoria la prenotazione telefonica al nr 320 6710143. Per la passeggiata nel bosco è necessaria la prenotazione al nr 347 4058159

## IL BIANCOSPINO

**NEI GIORNI 2-3-4 GIUGNO 2023**

Via Primovico Santa Maria **CARUNCHIO** (CH) Tel. 320 8170900

Su prenotazione: degustazioni dei propri prodotti e visite guidate all'interno dei suoi locali aziendali dove verranno raccontate tutte le fasi produttive della Venticina del Vastese – Presidio Slow Food

## LA GENUINA

**NEI GIORNI 2-3-4 GIUGNO 2023**

Via Provinciale 8 **CARUNCHIO** (CH) Tel. 334 2891711

Visite guidata al laboratorio aziendale su prenotazione: Luciano Caracciolo vi illustrerà il processo di lavorazione dei pregiati salumi, a partire dalla Venticina del Vastese – Presidio Slow Food.

Sono inoltre disponibili degustazioni:

**APERITIVO:** selezione di salumi ed un calice di vino €15

**TAGLIERE:** assortimento di salumi e formaggi con un calice di vino €15

**MENÙ PRANZO O CENA:** antipasto misto, pasta al sugo di ventricina, ciff e ciaf di ventricina, dolce, caffè e bevande € 25

Le giornate di Fattorie Aperte saranno allietate da **MUSICHE E CANTI**

## PROFUMINO TARTUFI

NEI GIORNI 2-3-4 GIUGNO 2023

Via Napoli, 9 **CARUNCHIO** (CH) Tel. 339 4147762

Nelle giornate di Fattorie Aperte Antonio Caracciolo vi offrirà la possibilità di vivere una esperienza unica nel suo genere alla **RICERCA DI TARTUFI** immersi nella natura e nelle valli dell'entroterra vastese.

Le visite devono essere prenotate per gruppi minimi di 4 persone al costo di € 12,50 a persona.

Nei giorni di Fattorie Aperte Profumino Tartufi offrirà la possibilità di **DEGUSTARE UN APERITIVO** con: salumi al tartufo, formaggi al tartufo, bruschette al tartufo, uovo occhio di bue al tartufo ed un calice di spumante, al costo di €15 (prenotazione obbligatoria)

## AGRITURISMO LE PAGLIERE

NEI GIORNI 10-11 GIUGNO 2023

Contrada Pagliai **VILLA SANTA MARIA** (CH) Tel. 347.8879211

Nel week end di Fattorie Aperte l'Agriturismo Le Pagliere vi offrirà la possibilità di: **ACQUISTARE E DEGUSTARE I FORMAGGI** del Caseificio la Majelletta, **ACQUISTARE E DEGUSTARE MIELE E CONFETTURE** dell'Azienda Agricola Iaconbio, **FARE PASSEGGIATE A CAVALLO PER BAMBINI**, ascoltare **MUSICA DAL VIVO**, degustare **VINI**, degustare i piatti preparati in agriturismo (pallotte cac' e ove, sagnette con la cipolla frita, arrosticini).

## PICCOLA TERRA

NEI GIORNI 2-3 GIUGNO 2023

Località Madonna in Basilico **VILLA SANTA MARIA** (CH)  
Tel. 349 3282930

### VENERDÌ 2 GIUGNO

**ORE 10:00 - 11:00** Incontro col produttore;

**ORE 10:30 - 12:30 LABORATORIO:** raccolta erbe spontanee;

**ORE 11:00 - 12:30 CONVEGNO BIOAGRICERT** "Produzione biologica e valorizzazione del territorio" presso il teatro comunale di Villa Santa Maria; Relatore: Prof. Donato Ferrucci - Agronomo, Docente sistemi qualità e certificazione prodotti agroalimentari - ITS Accademy Roma

**ORE 13:00** Pranzo con **DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI** di Piccolaterra;

**ORE 14:00 - 16:00 INTRATTENIMENTO MUSICALE CON 'NDUCCIO.**

### SABATO 3 GIUGNO

**ORE 10:00 - 11:00** Incontro col produttore;

**ORE 10:30 - 12:30 LABORATORIO:** raccolta erbe spontanee;

**ORE 11:30 - 12:30 LABORATORIO:** trasformazione latte;

**ORE 12:00 - 13:30 INTRATTENIMENTO MUSICALE** con

**ETTORINO&FRIENDS;**

**ORE 13:00 PRANZO CON DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI** di Piccolaterra;

**ORE 14:00 INTRATTENIMENTO MUSICALE CON KARAOKE**



## VIENI IN FATTORIA?



Questo progetto è finanziato con fondi FEASR – L'Europa investe nelle zone rurali – PSR Abruzzo 2014/2020 – MISURA 16 "Cooperazione" – SOTTOMISURA 164 – TIPOLOGIA DI INTERVENTO 16.4.1 "Sostegno alla cooperazione per la creazione e lo sviluppo di filiere corte e di mercati locali e sostegno ad attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali.



Segreteria organizzativa Società Cooperativa Blue Line