

Resoconto vacanza amatrice dicembre 2019

Abbiamo pernottato (e cenato) presso il B&B di Alessandro Novelli agriturismo (e azienda agricola) La Casa Rosa a Montereale (AQ) fraz. Colle Verrico
Alessandro era infortunato e non lo abbiamo incontrato. Ci ha dato delle indicazioni per visitare i produttori del progetto "Centro anch'io". Qui sotto i genitori ed il fratello che ci hanno ospitato.



La prima visita è stata al laboratorio "Il farro Filosini" a Ville di Fano, una frazione di Montereale (AQ). Abbiamo incontrato Simone e suo padre https://www.youtube.com/watch?v=YXUZ_uxc2Ac producono farro e derivati, lenticchie, patate, solina, fagioli ed altri legumi. Il loro farro è ottenuto da seme antico autoctono, si pianta da aprile a maggio (tardi rispetto a quello commerciale) e ha una resa inferiore e non sicura. E' adatto a minestre e altre preparazioni a basso contenuto di glutine. Per la produzione della pasta di farro si appoggiano ad un pastificio vicino a Teramo. I biscotti vengono prodotti nel loro laboratorio. Sono certificati icea ma non hanno certificato BIO in quanto molti dei terreni che coltivano gli vengono prestati da compaesani senza dei veri e propri contratti.

http://www.gransassolagapark.it/dettaglio_produuttori.php?id_aziende=12586



Tornando da una gita a Castelluccio di Norcia, siamo passati a trovare Alessandro alla macelleria Petrucci Enzo ad Arquata del Tronto (AP). Il loro negozio è stato “delocalizzato” in un prefabbricato nella frazione di Pescara del Tronto, sulla Ss4 Salaria. Dopo una breve visita nel negozio pieno di gente, abbiamo scambiato quattro chiacchiere con Alessandro che è molto contento dell’attività con i gas.

<https://www.macelleriapetrucci.it>

<https://www.youtube.com/watch?v=3I5hz4NKSUQ>



Abbiamo conosciuto Amelia dell' azienda agricola biologica "Casale Nibbi" ad Amatrice (RI) Località Casale Nibbi. Amelia ci ha fatto visitare i frutteti, le stalle dei bovini ed il caseificio. Produce mele, ciliege, patate e formaggi e yogurt certificati bio. Vende direttamente online o porta i propri prodotti a Roma e dintorni. I GAS assorbono solo una piccolissima quota della sua produzione.

<https://www.melemangio.it>

<https://www.youtube.com/watch?v=v7Sn3KY3ECQ>



A due passi dal B&B, andiamo a trovare “Renatino”, piccolo agriturismo con allevamento di Renato Foglietta a Verrico, altra frazione di Montereale (AQ). Propone salumi e sugo all’amatriciana. Visita al piccolo agriturismo “il boscaiolo” e alla piccola stalla con pochi animali (mucche, pecore e maiali) dove ci ha fatto vedere come prepara i mangimi che alterna al foraggio nel periodo invernale.

<https://www.facebook.com/pages/category/Restaurant/Il-Boscaiolo-di-Renato-Foglietta-1525718507732175/>



Per ultimo visitiamo l'azienda agricola "Dolci Giuseppina – farro di Monteleone DOP" a Trivio, una frazione di Monteleone di Spoleto (PG). Nonostante il poco preavviso, veniamo accolti da tutta la famiglia. I genitori, ci portano con la loro panda 4x4 sulle montagne circostanti a vedere i vari appezzamenti di terreno dove coltivano soprattutto il farro ma anche le lenticchie e altri legumi. Hanno una piccola produzione di zafferano. Al ritorno ci fanno visitare il magazzino ed il laboratorio di confezionamento. Tutti i prodotti sono certificati BIO, vendono online, nelle fiere e tramite i GAS.

<http://www.farrodimonteleone.it>

<https://www.youtube.com/watch?v=GHkd6cFVtAg>



