

Tossicia. Il 12 e 14 dicembre appuntamento nelle terre dei Mendoza tra “pastuccia”, murales e lavanda

Teramo, 09 dicembre 2014

La riscoperta di un territorio attraverso l'agricoltura, il cibo e l'arte: iniziativa a cura della Proloco di Azzinano di Tossicia in collaborazione con Gal Leader Teramano e Slow Food

TOSSICIA - Il 12 e 14 dicembre ad Azzinano di Tossicia doppio appuntamento con “**Storia di un territorio, tra agricoltura, cibo e arte**”. Sulla scia dei numerosi e lusinghieri riconoscimenti ottenuti dall'iniziativa “I muri raccontano...i giochi di una volta”, la **Pro Loco di Azzinano** in collaborazione con il **Comune di Tossicia**, il **Gal Leader Teramano** e **Slow Food Val Vibrata-Giulianova** prosegue nell'opera di salvaguardia, recupero e riscoperta delle tradizioni locali con un delizioso piatto strettamente legato all'identità del paese: la “pastuccia”, preparata con farina di mais e zucca gialla.

Venerdì 12 dicembre, dalle 9.30, presso la sala della Comunità Montana di Tossicia ci sarà la Tavola rotonda con gli interventi “I Mendoza, storia di un Marchesato” dello storico **Sandro Di Domenicantonio**, “Lavanda, murales e pastuccia realtà di un territorio” a cura dell'antropologa **Alessandra Gasparroni**, “Le peculiarità di un territorio”, viste dagli alunni delle scuole medie ed elementari di Tossicia, Colledara e Isola del Gran Sasso. La tavola rotonda, moderata dal giornalista RAI, **Antimo Amore**, si concluderà con l'intervento di **Raffaele Grilli** di Slow Food. Nel pomeriggio, alle 16, ci sarà l'incontro con i ristoratori per la promozione del territorio attraverso l'antico piatto presso il Centro socioculturale di Tossicia con degustazioni offerte dalla Pro Loco.

Domenica 14 dicembre il programma prevede alle ore 10 la visita guidata ai murales del “Paese dipinto”, un vero e proprio museo a cielo aperto che è arrivato a contare negli anni oltre 50 affreschi parietali dedicati ai giochi di una volta. Alle 13 pranzo dedicato alla “pastuccia” in tensostruttura riscaldata presso il campo sportivo di Azzinano. Un ricco menù (su prenotazione, al costo fisso di 15 euro, 10 euro per i bambini) che, oltre all'immane pastuccia, prevede: coppa di testa, salumi, rape, salsicce, costatelle, verze, dolci tipici natalizi (calcionetti, sfogliate, bocconotti) in abbinamento a vini della **Rocca dei Bottari** e all'olio del **Frantoio Montecchia**. Alle 15 musica e danze popolari con il gruppo folk “Chille che sone e cante”. Dalle 17, gli appassionati potranno dilettarsi nelle partite di qualificazione per il 7° Torneo di Stu'. Alle ore 20, in programma il Musical “**Natale che schianto**” con la partecipazione dei ragazzi di Azzinano e dintorni.

Per info. e prenotazioni: Tel 393.3828454 - 331.3008460 www.prolocoazzinano/pastuccia