

Bioagriturismo La Porta dei Parchi

Adotta una pecora e difendi la natura

(a cura di Fabio Lofoco)

“Ma dove eravamo rimasti?”

Riassunto dei mesi precedenti

*“Io son Dicembre che Dio vien dal cielo,
brucio davanti e dietro son gelo,
mangio capponi, capretti e agnelli
e sono il peggio dei miei fratelli.”*

Dicembre

*“D'inverno, col gelo
sapete cosa faccio?
Vado fuori
a calpestare il ghiaccio”*

Gennaio

*”Ecco un mese monellaccio
molto allegro e un po' pagliaccio;
ride, salta, balla, impazza,
per le vie forte schiamazza;
per le vie e per le sale
accompagna il Carnevale.
Se fra i mesi suoi fratelli
ve ne sono dei più belli,
il più allegro e birichino,
sempre è lui, ch'è il più piccino.”*

Febbraio

Marzo-Aprile 2008

Che è successo in fattoria?

I NOSTRI FORMAGGI SU GAMBERO ROSSO CHANNEL

Venerdì 11 aprile alle ore 24,00, sabato 12 aprile alle 7.30 e alle 13.30, domenica alle 10.30 il Gambero Rosso Channel dedicherà una puntata al territorio della Valle del Sagittario e alle sue realtà produttive sostenibili. Non mancheranno i nostri interventi, le vostre pecore e i vostri formaggi. Gambero Rosso Channel è sul canale 410 di SKY.

PRIMAVERA IN MOUNTAIN BIKE

Arriva una nuova proposta per trascorrere una fantastica giornata in MTB, dove non ti devi preoccupare di nulla se non di portare te stesso.

Per domenica 20 Aprile, il Bike Inside Team, sta tracciando dei nuovi percorsi tra Orsogna, Canosa Sannita e Crecchio per attraversare in sella alle nostre mountain bike altri angoli suggestivi d'Abruzzo. La manifestazione è di tipo ludico motoria e per consentire a tutti i nostri amici di venire con noi, si possono scegliere tra 3 percorsi con differenti livelli di difficoltà.

Pernottamento in hotel e oltre ad un ricco pranzo, avremo a disposizione anche docce, piscina e parco per goderci una fantastica giornata.

Appuntamento alle ore 7,45 davanti lo stadio Angelini a Chieti Scalo. Per il ristorante, le adesioni si chiudono Giovedì 17 Aprile. Info su: WWW.BIKEINSIDETEAM.IT

1 MAGGIO: SERPENTI IN FESTA

Si rinnova ogni anno, il primo giovedì di maggio, la pittoresca processione dei "serpari", conosciuta anche come la più pagana fra i riti cristiani in onore di San Domenico patrono del paese, che protegge contro il morso dei serpenti e che ha il potere di guarire le malattie dei denti.

Dopo il rito religioso, la statua del Santo viene addobbata con grovigli di serpenti vivi e portata a spalla in processione.

Serpenti innocui, molto comuni da queste parti, catturati alla fine della stagione fredda sui monti dai serpari, cosiddetti proprio per la domestichezza che hanno con questi animali.

Il corteo è preceduto da ragazze in costume tradizionale che portano canestri colmi di ciambellati, dolci tipici decorati con confetti, che verranno infine offerti ai portatori.

In occasione della festività del primo maggio l'**Associazione Albergo Diffuso** propone un programma di tre giorni all'insegna della natura, cultura e divertimento

1 maggio:

corteo delle ragazze in costume con offerta dei ciambellati

ore 11 Messa solenne in onore di S. Domenico

ore 12 Processione con la partecipazione dei Serpari

ore 17 Riconoscimento del ruolo dei Serpari

ore 19 Messa

ore 20 Cena

ore 21:30 Spettacolo musicale

2 Venerdì 2 Maggio 2008

Passeggiata con guida Anversa/ Pizzo Marcello/ Eremo di San Domenico/pranzo al sacco

Ritorno in pullman

Cena in agriturismo

Rappresentazione teatrale

Sabato 3 Maggio 2008

Passeggiata per le gole/ Castrovalva/ oasi WWF Gole del Sagittario

Pranzo al sacco

Cena in Piazza Roma

Concerto musica jazz

Per informazioni e prenotazioni per escursioni ed altre attività organizzate:
Infopoint Associazione Albergo Diffuso: 086449286

3-4 MAGGIO: FESTA DELLA TOSATURA E LAVORAZIONE DELLA LANA

Come ogni anno in primavera si rinnova la tradizionale tosatura delle pecore. Storicamente la festa della tosatura era, oltre ad un momento di incontro, di convivialità e di cooperazione fra i piccoli allevatori, anche un'occasione di raccolta dei proventi ottenuti con la vendita della lana che ripagava le spese sostenute per il mantenimento degli animali durante l'inverno.

Oggi la tosatura ha un costo tale che la stessa vendita della lana non riesce ad ammortizzare. Infatti ormai si tosano quasi esclusivamente per il benessere dell' ovino. La tosatura preannunciava la transumanza, ovvero lo spostamento delle greggi attraverso gli antichi tratturi, dalla pianura ormai secca verso quelle montane ricche ancora di erbe spontanee.

In occasione di tale evento e a grande richiesta, proponiamo per questo fine settimana (3-4 maggio) un corso sulla lavorazione della lana. Ecco il programma dettagliato:

3 maggio:

ore 16.00: arrivo, registrazione ed accoglienza dei partecipanti, sistemazione negli appartamenti.

ore 17.00: la tosatura delle pecore: dalla tecnica tradizionale abruzzese alla moderna e velocissima (1 minuto a pecora!) tecnica dei tosatori della Nuova Zelanda (ospiti presso il nostro agriturismo). Gli animali produttori, le varie tipologie di lana e il loro utilizzo.

ore 20.30: cena con degustazione guidata dei nostri formaggi e salumi.

4 maggio:

ore 9.30 colazione

ore 10.30 Lavorazione della lana. Lavaggio, cardatura e filatura, colorazione naturale della lana e lavorazione del feltro.

13.30: pranzo e partenza.

Il costo dell'intero pacchetto è di € 80,00 a partecipante che include 1 pernottamento, 1 colazione, 1 pranzo e 1 cena e la partecipazione alle attività della fattoria organizzate. Alloggio in miniappartamenti (da due fino ad otto posti letto) in agriturismo o nel borgo medievale di Anversa degli Abruzzi.

Costo per i camper (disponibili fino 3 piazzole di sosta) € 35,00 a partecipante e include i servizi (luce, acqua e servizi igienici), 1 cena, 1 colazione, 1 pranzo e la partecipazione alle attività di fattoria.

Durante le giornate sarà possibile acquistare prodotti biologici dei produttori locali.

SCUOLA IN FATTORIA

A partire dal 1 aprile sono iniziate, presso il nostro Bioagriturismo le attività didattiche "scuole in fattoria". La nostra struttura ospiterà fino a fine giugno gruppi di scolaresche o gruppi organizzati per trascorrere una giornata a stretto contatto con la natura. In collaborazione con esperti possono essere organizzati laboratori didattici ed escursioni nei dintorni. In azienda sperimentazioni pratiche di caseificazione, produzione di conserve, laboratori di trasformazione di tutti i prodotti agricoli locali, laboratori del gusto per una corretta educazione alimentare (Informazioni sul nostro sito su: <http://www.laportadeiparchi.it/ludoteca.htm> .

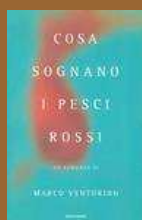
Sarà possibile seguire, inoltre, la nostra "Scuola in fattoria" anche presso il Bioparco di Roma nelle seguenti prossime date: 14, 15, 16, 17, 18 e 22 aprile oppure prenotarne altre contattando il call center Scuole Bioparco: tel. 06 36 14 015 - www.bioparco.it

ADOTTA UNA PECORA: "... e i prodotti ?"

A partire dal 1 aprile sono riprese le spedizioni dei prodotti ai beneficiari dell'adozione. Invitiamo tutto coloro che non avessero ricevuto tutta la fornitura di contattarci per verificarne lo stato e per fissare eventualmente la data per la spedizione. (086449595 - info@lapotadeiparchi.it)

LIBRI CONSIGLIATI: COSA SOGNANO I PESCI ROSSI (Marco Venturino)

Un grande romanzo sull'etica medica, è questa prima opera di Marco Venturino, Direttore della Divisione di Anestesia e Terapia Intensiva dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano, in cui la coscienza di ognuno di noi, sia esso medico o paziente, viene stimolata a dare risposte, a volte impossibili da fornire, sul grande tema dello stato del malato terminale e sul diritto ad avere una morte permeata di dignità, dignità che tanto spesso, ci viene tolta a causa del dolore o dell'accanimento terapeutico. Un romanzo che si propone un'attenta disamina dell'antico rapporto tra l'uomo, la malattia ed il dolore, dell'efficacia della medicina e della relazione medico-paziente. Il linguaggio e la fluidità adottato dallo scrittore, ci fanno calare profondamente in una realtà talmente tangibile e toccante, da farci percepire tutte le sfumature di angoscia e trepidazione di quel mondo di "facce verdi", a volte indifferenti o inadeguatamente presuntuose, a volte benigne, sollecite ed amorevoli nei confronti dei "pesci rossi", rinchiusi in baluardi di tormento ed impotenza, a rivelare la tragicità di una cruda verità contingente. E nonostante tutto, dai pensieri, dalle parole e dagli avvenimenti di questo libro, scaturisce un inno alla vita e all'unicità della persona umana, il cui dolore, con grida silenziose, reclama il diritto di essere circondato di rispetto e amore. (Recensione da Associazione Miele Amaro il circolo dei lettori: <http://www.circolodeilettori.it/modules.php?name=Reviews&rop=showcontent&id=28>)



Bioagriturismo La Porta dei Parchi
Loc. Fonte di Curzio, 67030 Anversa degli Abruzzi (AQ)
Tel/fax: 086449595 – SKYPE: laportadeiparchi
www.laportadeiparchi.it info@laportadeiparchi.it