



Newsletter

Giugno 2010

Dopo un lungo silenzio, più eloquente di tante parole, coinciso con un periodo particolarmente duro per l'Abruzzo Aquilano, sconvolto dal sisma dell'aprile 2009, torna attiva con questa newsletter l'informazione periodica che **La Porta dei Parchi** invia ad amici, clienti e a tutti i genitori adottivi delle nostre meravigliose, tenaci, generose pecore sopravvissane.



Da adesso in poi periodicamente **La Porta dei Parchi** vi terrà informati su tutto ciò che accade in fattoria, vi consiglierà qualche ricetta della tradizione locale con i nostri prodotti, vi racconterà le notizie e la storia del nostro territorio, per tenervi vicini a quel mondo rurale fatto di produzioni biologiche, etiche ed ecosostenibili che cerchiamo di salvaguardare e di cui andiamo orgogliosi.

Transumanza 2010



Con il patrocinio della Provincia de l'Aquila

Sempre meno aziende praticano la transumanza: lo spostamento a piedi comporta costi e tempi che non sembrano più adeguati ad una civiltà postmoderna, che vuole tutto consumarsi nel minor tempo possibile.



Ma la transumanza è la via della scoperta, non è solo un percorso per arrivare da un punto ad un altro nel più breve tempo possibile: è lungo la via che le greggi si alimentano, grazie alla presenza di zone franche create proprio per consentire il passaggio dei pastori. La transumanza è la riscoperta che il viaggio in se stesso ha un valore, non è solo un tempo da annullare tra arrivo e partenza.

Questo è il senso della nostra proposta: riscoprire il valore di un'esperienza umana che ha attraversato questi territori per secoli e secoli.

La nostra transumanza parte a piedi, assieme al gregge, da Anversa degli Abruzzi (AQ) dove si trova la nostra Azienda, per arrivare a Chiarano (Piano delle Cinque Miglia) a 1600 metri, dove le pecore raggiungono i pascoli estivi.

Un percorso di due giorni (per un totale di circa 30 km a piedi) tra panorami straordinari, condividendo i ritmi della vita pastorale tradizionale e consumando i pasti lungo la via con i prodotti della tradizione. Anche l'alloggio sarà il più possibile fedele alla vita pastorale, negli stazzi o in tenda.

Le giornate e le serate saranno accompagnate dai racconti e dalla musica della tradizione pastorale.

L'evento avrà luogo in due weekend successivi di giugno, con partenza il 19 e il 26 da Anversa degli Abruzzi, attraversamento di Castrovalva lungo la Valle del Sagittario e successivamente del territorio del Comune di Scanno, con sosta notturna nella suggestiva cornice di Frattura Vecchia. Il giorno successivo la transumanza proseguirà lungo gli altopiani interni, fino a raggiungere il Piano delle Cinque Miglia.

Frattura è un piccolissimo paese di cinquanta anime, arroccato alle pendici del Monte Genzana a 1400 metri circa sul livello del mare.

Qui vi saranno fornite le tende e un pasto alla maniera dei pastori erranti, per concludere la giornata con il meraviglioso panorama che offre il Lago di Scanno e la Terratta, in boschi e pascoli popolati da cervi e caprioli; e chissà che non facciano capolino anche i grandi selvatici che vivono su queste alture, lupi, linci e orsi, anche se i pastori si augurano sempre di non incontrarli!

La "Transumanza 2010" sarà un evento internazionale anche grazie alla risonanza che ha ricevuto recentemente tramite l'articolo pubblicato su "The Observer", uno dei principali giornali inglesi, che ha messo in risalto la bellezza dei luoghi e l'emozione che si prova nell'essere pastori per una volta.

Il costo per partecipare è di 180 € la coppia per un soggiorno di due giorni in pensione completa con arrivo in azienda il venerdì e partenza la domenica. Per partecipare contattateci al numero 0864 / 49595 oppure inviate una mail all'indirizzo info@laportadeiparchi.it

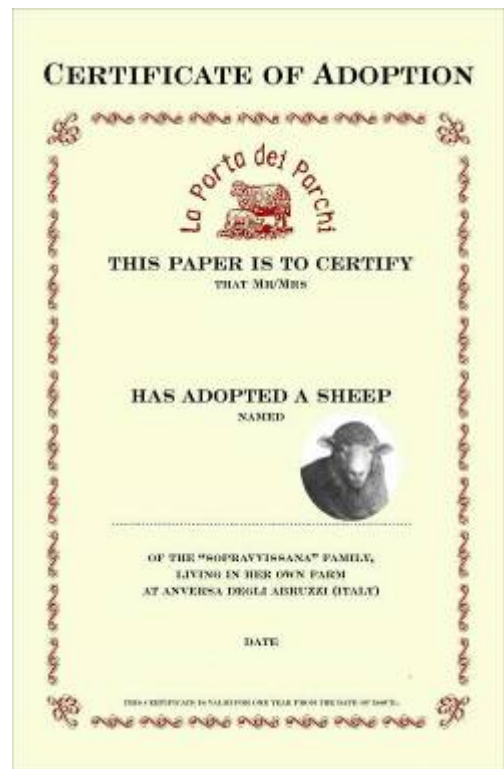
Adotta una Pecora

Continua, si rinnova e cresce il progetto: **"Adotta una Pecora - Difendi La Natura"**.

La campagna di sensibilizzazione che la nostra struttura, con sede in Anversa degli Abruzzi, nel cuore dei Parchi d'Abruzzo, sta portando avanti, ha lo scopo di coinvolgere direttamente tutta la popolazione su un **problema inquietante: l'abbandono della montagna e il degrado ambientale.**

Gli allevatori sono sempre più soli a tutela delle aree montane, acquistando sempre maggiore importanza i concetti di produttività, efficienza, redditività anche nelle scelte politiche e operative delle nostre amministrazioni locali.

La salvaguardia, la tutela, la conservazione della natura e della cultura che ne ha consentita la valorizzazione fino ai giorni nostri, tanto da vantare il Parco più antico d'Europa e l'istituzione di nuovi Parchi ed aree protette, appare un valore sempre più a rischio di estinzione, essendo la pastorizia estensiva una realtà sempre più esigua.



Pochi sanno capire e riconoscere l'importanza degli allevamenti semibradi di qualità, sia per il valore nutritivo dei prodotti offerti, sia per il ruolo di tutela ambientale che essi svolgono come prevenzione incendi, difesa idrogeologica del territorio, garanzia di biodiversità.

La nostra iniziativa "*Adotta una pecora, difendi la natura*" si propone di invertire questa grave tendenza, proponendo ai naturalisti, agli amanti dell'ambiente, ai buongustai, di adottare a distanza una pecora che in cambio delle spese di manutenzione e di allevamento, può garantire non solo i propri frutti (agnello, latte, formaggi, ricotta, lana, fertilizzante), ma anche la salvaguardia della porzione di territorio che presidia con le sue compagne.

Per aderire al progetto potete prendere contatto direttamente con il nostro ufficio allo 0864/49595 oppure via mail all'indirizzo: info@laportadeiparchi.it oppure consultare il sito www.adottaunapecora.com

Pacchi Famiglia

Continua il progetto per sostenere le aziende che come la nostra hanno subito danni dal terremoto che ha colpito gravemente non solo le strutture, quanto l'economia della provincia di L'Aquila il 6 aprile 2009.

Il nostro Consorzio ha messo a disposizione le sue strutture e le reti per mettere in vendita, anche per corrispondenza oltre che direttamente al nostro punto vendita aziendale, pacchi famiglia da 30, 50 e 100 € che contengono i prodotti di varie aziende dell'aquilano.



I prodotti vanno dai salumi tradizionali aquilani, ai formaggi biologici e a latte crudo della nostra e di altre aziende del territorio, alla pasta di solina (antica varietà di grano locale) e di farro, allo zafferano di Navelli ai legumi locali, alle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio.

Tutte le produzioni sono incentrate sulla valorizzazione delle varietà locali, con controllo di filiera completo, certificate biologiche. Questa iniziativa ha già dato un grande sostegno a piccole e piccolissime realtà che hanno difficoltà ad accedere al mercato soprattutto dopo il sisma, che ha quasi azzerato il mercato locale, e questa situazione non sembra che purtroppo si risolverà in breve tempo.

Per partecipare anche voi a questa iniziativa di solidarietà acquistando i Pacchi famiglia, o avere maggiori informazioni, potete contattare il nostro ufficio al numero 0864/49492.

SAPORI D'ABRUZZO NELLA "GRANDE MELA"

I sapori dell'Abruzzo continuano a incantare anche New York.

Da circa un anno, grazie all'iniziativa della "Marcelli Formaggi", i nostri prodotti sono presenti in alcuni dei più noti ristoranti della Grande Mela, tra i quali il "Locanda Verde" di Manhattan, di proprietà dell'attore Robert De Niro. Inoltre i formaggi della nostra azienda sono stati recentemente selezionati per la celebrazione dell'anniversario del ristorante "La Spiaggia" di Chicago: un locale noto soprattutto grazie all'estroso Chef Tony Mantuano, che oltre ad avere condotto per anni le trasmissioni televisive di cucina più seguite in tutti gli USA è conosciuto per essere lo Chef preferito del Presidente Barack Obama.

La distribuzione e la vendita dei prodotti di Parco Produce negli Stati Uniti è affidata a "Marcelli Formaggi", società nata dall'incontro tra Nunzio Marcelli e i suoi cugini americani, che innamoratisi del territorio di Anversa e dei prodotti di queste zone hanno deciso di lanciarsi nell'impresa di farli conoscere anche al pubblico americano.

Per ulteriori informazioni: Marcelli Formaggi, P.O. Box 508, Wayne, New Jersey - 07474 USA Phone: 718-483-2009 - andymarcelli@gmail.com - www.marcelliformaggi.com

La ricetta del mese

Zuppa di lenticchie con crostini di pane

Che cosa serve per la ricetta e modalità di preparazione:

La Zuppa di lenticchie e crostini di pane è molto semplice da preparare basta mettere a cuocere le lenticchie, dopo averle messe a mollo la sera avanti, in un tegame di coccio insieme a qualche foglia di alloro e una patata sbucciata e tagliata a fette. A parte preparare un soffritto di olio d'oliva, aglio, maggiorana, basilico e salsa di pomodoro.

Unire alle lenticchie e servire con pane casareccio abbrustolito o tagliato a dadini e fritto. Senza pomodoro servire la zuppa con un filo di olio extravergine d'oliva.

Libro Consigliato

Abruzzo terra di confine di Nicola Stella - ed. Rivista Abruzzese (2010). Un testo sulla storia della nostra Regione e del suo territorio, pubblicato nella collana Quaderni di Rivista Abruzzese.

Bio-Agriturismo "La Porta dei Parchi"

Località Fonte di Curzio 67030 Anversa degli Abruzzi

Tel/Fax 0864/49595 oppure 0864/49492

Email: info@laportadeiparchi.it

www.laportadeiparchi.it

www.adottaunapecora.com

www.parcoproduce.com