

Scritto da Red.

Lunedì 17 Giugno 2024 15:20



ARIANO IRPINO – In Irpinia l’attesissima nuova edizione di “Regio Tratturo & Friends”, del farm festival sul consumo consapevole. Un evento imperdibile per gli amanti della natura, della cultura tradizionale e del buon cibo, giunto alla sua undicesima edizione e in programma il prossimo sabato 22 giugno presso l’agriturismo Regio Tratturo di Ariano Irpino. Una giornata ricca di attività che permetteranno ai partecipanti di immergersi completamente nelle tradizioni locali e di scoprire le bellezze del territorio.

Il programma comincerà alle ore 9 con la colazione di rinforzo e la presentazione dell’edizione 2024 del Regio Tratturo & Friends. A seguire corso di cucina tradizionale “Dall’orto alla tavola”, degustazione guidata di salumi e, dopo il pranzo, laboratorio di pittura, introduzione all’apicoltura, yoga e meditazione tra gli ulivi e trekking sul Regio Tratturo. Alle ore 19 aperitivo filosofico e infine cena spettacolo con musica popolare.

Un’opportunità unica per vivere un’esperienza autentica, all’insegna della convivialità e del rispetto per la natura, in cui i partecipanti avranno la possibilità di apprendere tecniche culinarie tradizionali, gustare prodotti tipici, partecipare ad attività artistiche e sportive e godere di momenti di relax e riflessione. La prenotazione è obbligatoria. Per ulteriori informazioni (anche su noleggio tende camping) e per riservare il proprio posto è possibile contattare l’Agriturismo Regio Tratturo al numero 3803976433, inviare una email all’indirizzo info@regiotratturo.com o visitare il sito www.regiotratturo.it.

Regio Tratturo & Friends nasce per contribuire a sensibilizzare i consumatori verso stili di vita più salutari e consapevoli, in grado di generare piccoli cambiamenti nella loro vita quotidiana a sostegno di un’agricoltura più sostenibile.

I valori promossi dal Regio Tratturo & Friends sono infatti quelli della sostenibilità, promuovendo pratiche alimentari e agricole sostenibili che rispettino l'ambiente, proteggano la biodiversità e riducano l'impatto del cibo sull'ambiente; valorizzazione delle tradizioni, celebrando le tradizioni culinarie dell'Irpinia, promuovendo la conservazione delle ricette tradizionali, l'utilizzo degli ingredienti a km 0 e la valorizzazione del patrimonio culturale gastronomico; inclusività, perché l'evento accoglie e celebra la diversità culinaria, culturale e sociale, creando uno spazio inclusivo dove le persone di tutte le provenienze possono condividere e apprezzare la ricchezza della cultura agricola e gastronomica dell'Irpinia; qualità ed eccellenza, offrendo un'esperienza completa, dal campo alla tavola, condividendo antichi saperi, prodotti offerti dalla terra e sapientemente trasformati; comunità e condivisione: promuovendo la creazione di legami comunitari attraverso il cibo, offrendo un'opportunità per le persone di connettersi, condividere esperienze e celebrare la gioia della convivialità.

[FOTO 1](#)

[FOTO 2](#)

[FOTO 3](#)

[FOTO 4](#)