



AVFINIVM
OFENA

Propone:

LA CAMPAGNA IN FESTA!

DOMENICA 18 MAGGIO 2008

Passeggiata fra gli uliveti della conca di Ofena alla scoperta delle **erbe spontanee**,
in compagnia di una guida botanica e di due simpatici **asinelli**.

Al termine del percorso un lauto **pic-nic** a base di erbe spontanee e prodotti locali,

Il percorso è molto semplice, adatto anche a bambini piccolissimi con i loro passeggini.

I più grandicelli potranno ogni tanto riposarsi proseguendo a dorso d'asino.

La quota di partecipazione è di **20 €** per gli adulti, **10 €** per i bambini dai 3 agli 8 anni,
i piccolissimi sono nostri graditi ospiti.

PROGRAMMA:

ore 9.30: ritrovo presso il Convento dei Cappuccini di Ofena

ore 10.00 si parte!

ore 13.00 pic-nic sul prato

ore 17.00 saluti e baci

Al termine della giornata si potranno acquistare prodotti tipici del territorio direttamente dal produttore.

Per altre informazioni e adesioni (entro il 12 maggio)

tel. 339 3773303

In caso di maltempo la passeggiata sarà rimandata alla domenica successiva.

LA CONCA DEGLI ULIVI E DEI MANDORLI: ODORI COLORI SAPORI

Ricco di emergenze naturalistiche e paesaggistiche, il territorio compreso fra i comuni di Ofena e Capestrano è caratterizzato da numerose testimonianze storiche e preistoriche. E' qui che nel 1934 venne rinvenuta la nota statua del Guerriero di Capestrano alta 2 metri e 9 centimetri, divenuta simbolo dell'archeologia preromana abruzzese. Ancora più indietro nel tempo, sempre in questa mite conca, altri reperti testimoniano la presenza dell'uomo su questo territorio sin dall'età paleolitica. E' infatti in una grotta situata alle pendici del Monte Serra che, insieme ad ossa di animali come leopardi e iene, è stato rinvenuto l'osso di un femore di un individuo vissuto 80.000 anni fa.

E nemmeno oggi l'uomo abbandona questa terra. Pochi gli abitanti di Ofena e Capestrano, ma legati alla loro storia e alle loro tradizioni, come quella dell'olio e del vino. Soprannominata "il forno d'Abruzzo", la conca di Ofena e Capestrano è sicuramente uno dei luoghi più caldi ed aridi della regione. E' questo microclima che la rende ideale per gli uliveti, i vigneti e i mandorleti.

E' qui che sono ubicati gli uliveti fra i più alti in quota dell'Appennino centrale: il freddo invernale impedisce lo sviluppo della mosca olearia, e le olive non necessitano di trattamenti chimici. Spremuta ancora a freddo con le macine di pietra, quest'olio è quindi sicuramente di prima qualità. Terra nota anche per le vigne: nel '600 i Medici, signori di Santo Stefano di Sessanio introdussero un particolare vitigno in seguito selezionato qua e divenuto il famoso Montepulciano d'Abruzzo.

Meno fortunata la sorte dei mandorli, la cui coltivazione si consociava a quella dell'ulivo insieme ad altri frutti mediterranei come il fico e il bagolaro. Un tempo fornitori dell'industria di confetti di Sulmona, oggi i mandorli hanno purtroppo l'unico scopo di incantarci in aprile con la loro splendida fioritura, conferendo al paesaggio un'aurea da sogno.

Ma un altro gioiello spicca in questo territorio pieno di sorprese. Una pianta dal nome forse impronunciabile ma che merita lo sforzo di essere imparato: *Gonolimon italicum*, pianta unica al mondo, fra le più rare in Europa, la sola rappresentante italiana di un intero gruppo di specie che vive solo nell'Europa dell'Est e Asia... elemento prezioso di una biodiversità in pericolo, tutelata dal Parco e dai caparbi abitanti di una terra straordinaria.