

Abbateggio, Festa del farro. Di Marco: “Il valore della tradizione e della nostra comunità”

12 Agosto 2026



“Un piccolo borgo, ma da sempre tra i più belli del nostro Paese, continua da ben 32 anni a promuovere instancabilmente la storia, l'identità e la bontà del cereale antico per eccellenza: il farro. Per tre giorni Abbateggio si trasforma nella vera capitale delle tipicità, accogliendo tantissimi affezionati arrivati da ogni angolo dell'Abruzzo e un numero sempre crescente di turisti, richiamati dalle prelibatezze della nostra cucina: dalle tradizionali zuppe alle fresche insalate, fino ai dolci realizzati con la farina di questo prezioso cereale che ci accompagna da sempre”, così il consigliere regionale **Antonio Di Marco** (PD), presidente dell'associazione Borghi più belli d'Italia in Abruzzo e Molise.

“La 32ma edizione della Festa del Farro è iniziata con una partecipazione straordinaria. La prima giornata ha accolto tantissime persone, confermando il valore profondo di un appuntamento che, nel tempo, è riuscito a ritagliarsi un posto di rilievo tra gli eventi più attesi dell'estate abruzzese – sottolinea -. Non si tratta soltanto di una manifestazione enogastronomica, ma di una festa di comunità che unisce gli amici del territorio e chi sceglie di scoprire per la prima volta la bellezza autentica di Abbateggio. I numeri e il grande apprezzamento del pubblico sono il risultato di un

impegno corale, la dimostrazione che quando ci si mette a disposizione del proprio territorio, i risultati arrivano. Per questo desidero rivolgere i miei più sinceri complimenti e un sentito ringraziamento alla presidente della pro Loco, Valeria D'Amore, a tutto il Direttivo e ai meravigliosi volontari". "È solo grazie al loro impegno, alla loro passione e a quella straordinaria costanza che, anno dopo anno, la preparazione e la realizzazione di questo evento diventano realtà. Come consigliere regionale e come presidente dell'associazione 'I Borghi più belli d'Italia', sono orgoglioso di vedere come iniziative di questo tipo - conclude - sappiano custodire la storia dei nostri centri interni, valorizzare i prodotti della terra e trasformarli in un volano di attrazione turistica e promozione culturale di prima grandezza".