

A SANTO STEFANO DI SESSANIO “UN ANNO DI CAMMINO DEL GRAN SASSO”

30 Novembre 2023



SANTO STEFANO DI SESSANIO – Presentato all’inizio del 2023, sta per concludere il suo primo anno di esistenza il Cammino del Gran Sasso che in pochi mesi ha già raggiunto risultati importanti riuscendo ad attrarre sul territorio un considerevole numero di presenze con inevitabili ricadute sul sistema economico.

Un primo bilancio dell’attività che viene portata avanti da un’apposita associazione costituita da una decina di operatori del territorio, sarà tracciato **domani, venerdì 1 dicembre**, a Santo Stefano di Sessanio (L’Aquila) in occasione dell’evento “Un anno in...Cammino”.

Il programma prevede un incontro **alle ore 17,00** in cui saranno resi noti i risultati ottenuti in termini di arrivi e pernottamenti, di eco mediatico – sia su canali tradizionali che sui social, di settore e generalisti – , ma soprattutto si parlerà di prospettive.

A seguire “Le eccellenze del territorio dalle mani di chi le produce”, esposizione, alla presenza dei produttori e con possibilità di assaggio, dei prodotti del Gran Sasso aquilano – legumi, formaggi, mieli, salumi e tanto altro – e alle ore 19,00 “Dalla stalla alla tavola”, dimostrazione di come vengono

realizzate le mozzarelle della latteria Da Carolina e Gina.

Il Cammino del Gran Sasso - sessanta chilometri in cinque tappe - è un progetto finanziato dal Gal Gran Sasso-Velino. Il partenariato nato nel 2021 dall'unione tra albergatori, ristoratori e imprenditori del posto si è aggiudicato il bando nell'ambito della Misura 19-Sostegno allo sviluppo locale Leader di tipo partecipativo - sottomisura 19.2 - rivolta al turismo sostenibile.



PROGRAMMA EVENTO

Ore 17:00

Un anno in...Cammino

Il primo anno del Cammino del Gran Sasso: risultati e prospettive.
Con la testimonianza di Stefano Ardito.

Ore 18:00

Le eccellenze del territorio dalle mani di chi le produce

Banchi d'assaggio dei prodotti del Gran Sasso aquilano alla presenza di
agricoltori, allevatori e casari

Ore 19:00

Dalla stalla alla tavola

Dimostrazione di come vengono realizzate le mozzarelle della latteria Da
Carolina e Gina