ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Le associazioni di Capitignano daranno vita alla manifestazione GustArti.

26 Settembre 2023



“Condividere è tra le cose più belle, stando insieme si godono i momenti migliori della vita” – è questa la filosofia di Giuseppe e Bruna dell’**Agriturismo La Canestra** che insieme alla comunità e alle associazioni di Capitignano daranno vita alla manifestazione **GustArti**.

La prima edizione dell’evento, all’insegna della condivisione e delle tradizioni, avrà luogo **domenica 1° ottobre 2023**, dalle **ore 10.00**, in via San Rocco, nella frazione di Aglioni, proprio negli spazi della Canestra. L’obiettivo è valorizzare l’artigianato sia storico che contemporaneo e i prodotti tipici locali, su cui Capitignano sta scommettendo per favorire il rilancio del territorio.

Durante GustArti, infatti, saranno allestiti stand di artigiani che realizzeranno laboratori creativi per mostrare come dalla passione e dal sapere manuale nascano i loro prodotti, per esempio la macinatura della farina e la pasta trafilata in bronzo, la caseificazione del formaggio, la creazione di sculture in legno e pietra, il lavoro all’uncinetto e la tessitura, la produzione del miele. E,

ovviamente, sarà possibile gustare i piatti tipici locali.

La giornata, ancora, sarà accompagna da artisti, cantastorie e prestigiatori che decanteranno in chiave moderna i racconti della tradizione: Il tutto senza dimenticare i più piccoli, per i quali sarà predisposto uno spazio verde dove potranno divertirsi riscoprendo i giochi di un tempo, quelli semplici a cui giocavano i loro nonni.

“Una gioia grande” dicono gli organizzatori, “GustArti è una manifestazione che nasce dalla collaborazione di tutta la comunità di Capitignano, e con la quale ognuno può esprimere la sua passione e il suo legame con il territorio.”

PROGRAMMA

Ore 10 APERTURA EVENTO: passeggiata tra gli stand degli artigiani, intrattenimento area bambini e libero accesso alla fattoria degli animali.

ORE 11: macinatura dei grani antichi, trasformazione in farina e pasta fresca trafilata al bronzo – a cura di Giuseppe Commentucci.

ORE 12: dal latte al formaggio, dimostrazione e degustazione casearia – a cura di Maura Moriggi.

ORE 14.30: all’interno dell’area bambini, racconta favole – a cura di Carlo Scataglini e Stefano Giusti.

ORE 15: macinatura dei grani antichi, trasformazione in farina e pasta fresca trafilata al bronzo – a cura di Giuseppe Commentucci.

ORE 15.45: all’interno dell’ area bambini, racconta favole – a cura di Carlo Scataglini e Stefano Giusti.

ORE 16: “lu fusu e lu erticchiu” con racconti contadini – a cura di A.C.L. Capitonius.

AREA FOOD & DRINKS a cura di: Agriturismo La Canestra, Pro-loco di Capitignano, A.C.L. Capitonius, Gruppo Alpini di Capitignano.

AREA BAMBINI a cura di: Pro-loco, con giochi antichi – Carlo Scataglini e Stefano Giusti. L’evento sarà accompagnato dal prestigiatore Lorenzo Scataglini che vi stupirà con le sue magie.

Alla scoperta dell’apicoltura a cura degli apicoltori di Capitignano; del vino; dello scalpellino e… molto altro.

Si potrà usufruire del bus navetta con partenza ogni 2 ore dalla piazza del Comune di Capitignano. Farà una sosta presso l’area esterna del campo sportivo dove si potranno parcheggiare le macchine.