

# Sapori e benessere del Velino Sirente: studenti del Serpieri di Pratola faranno il censimento dei produttori di tartufi e miele

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 2 Maggio 2026



Saranno gli studenti dell'Istituto Agrario Arrigo Serpieri di Pratola Peligna ad effettuare il primo e completo censimento degli operatori dei settori della tartuficoltura, dell'apicoltura e del wellness operanti nell'intero territorio del Parco regionale Sirente Velino, in un percorso di alternanza scuola - lavoro.

Sarà questo il primo determinante passo dell'ambizioso progetto "Sapori e Benessere del Velino Sirente", che prevede una pluralità di azioni finalizzate alla valorizzazione e al potenziamento delle filiere agroalimentari locali, del turismo esperienziale, dell'offerta di benessere e sostenibilità ambientale, dell'innovazione tecnologica applicata alla commercializzazione dei prodotti territoriali.

Il progetto è stato promosso e sarà attuato dal Parco naturale regionale Sirente Velino, di cui è presidente Francesco D'Amore. La proposta del Parco è stata finanziata dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, di cui è sottosegretario l'aquilano Luigi D'Eramo.

Gli studenti del Serpieri del quarto anno, dopo un corso di formazione, e con la formula dell'alternanza scuola – lavoro, entreranno in azione subito dopo la conclusione dell'anno scolastico, quelli del quinto anno in una fase successiva, terminati gli esami di maturità. Dovranno realizzare un censimento completo degli operatori, professionisti e amatoriali, registrando le caratteristiche specifiche di ciascuna attività, geolocalizzando le aree di produzione. Per facilitare il loro compito saranno coinvolti nel monitoraggio anche le associazioni di categoria, e si farà riferimento alle anagrafi della Regione Abruzzo dei tartuficoltori, delle aziende apistiche e di quelle agrituristiche.

Spiega Francesco D'Amore, presidente del Parco regionale Sirente Velino: "il nostro obiettivo è quello di creare, supportare e certificare una filiera di eccellenze territoriali quali i pregiati tartufi e miele, e con essi la recettività turistica di qualità, incentrata sulla formula vincente del benessere e del contatto con la natura. Le potenzialità sono enormi, ma occorre creare un sistema imprenditoriale territoriale capace di raggiungere una massa critica, di promuoversi e di conquistare mercati anche all'estero. Dunque la prima cosa da fare è quella di avere un quadro conoscitivo completo e aggiornato di quante sono, per ciascun ambito, le attività, dove operano e che volumi esprimono, di prodotti o presenze".

Ad enfatizzare il grande valore formativo del compito assegnato agli studenti del Serpieri è il preside Francesco di Girolamo.

"I nostri ragazzi sono entusiasti e non vedono l'ora di cominciare. Questa indagine conoscitiva rappresenterà una straordinaria esperienza sul campo, a contatto diretto con le aziende e i nostri agricoltori, capace di sviluppare competenze tecniche oltre l'ambito scolastico. Inoltre, favorirà uno spirito di appartenenza, di conoscenza del territorio e di pratiche agricole che si muovono sul crinale

tra tradizione e innovazione”.

L’attuazione operativa del progetto “Sapori e Benessere del Velino Sirente” è stata affidata al Distretto Biologico Decumano Maximo d’Abruzzo, con sede a Pratola Peligna, e di cui è socio lo stesso l’Istituto agrario Serpieri.

Spiega dunque il vicepresidente del Distretto Alessandro Bucciarelli: “Il nostro Distretto biologico, caso unico caso forse in Europa, ha anche le scuole tecniche agrarie tra i suoi soci, e questo ora ci consentirà di mettere in campo una esperienza di altissimo valore, sia per l’avanzamento del progetto, sia dal punto di vista formativo. Va evidenziato che sarà il primo censimento che viene effettuato nel territorio del Parco, per le tre tipologie di target prescelte. E questo ci consentirà poi di poter pianificare, per ciascuna filiera e area territoriale, le azioni volte a creare una offerta competitiva, coesa e organizzata, con l’obiettivo di rivitalizzare una economia locale senza la quale non si potrà frenare e invertire il trend dell’erosione demografica”.

Responsabile unico del progetto (Rup) è Iginò Chiuchiarelli, direttore del Parco, la gestione delle procedure operative e la rendicontazione delle attività è stata affidata invece alla società Agrilogos – Saperi per l’Agricoltura Stp, di Todi, in provincia di Perugia, nella persona di Massimo Lucaroni.