Calascio, torna il Festival della Pastorizia Ovis

Dopo il forte riscontro della prima edizione, torna a Calascio l'11 e 12 ottobre 2025 OVIS – Festival della Pastorizia



A un anno dal debutto, OVIS torna come piattaforma viva di comunità, formazione, cultura e rilancio produttivo nelle aree interne dell'Abruzzo. La prima edizione ha riportato attenzione sul mestiere del pastore e sulla filiera della lana, avviando percorsi che oggi trovano continuità grazie alla cooperazione locale e a nuove reti di progetto. Il focus sul femminile diventa la chiave identitaria dell'edizione 2025, dove donne allevatrici, artigiane, imprenditrici, formatrici e giovani professioniste emergono come

protagoniste del cambiamento.

La domenica è interamente dedicata alla trasmissione dei saperi, all'artigianato e all'innovazione al femminile. Dalle 10.00 nella Chiesa di S. Leonardo prende forma "Intrecci d'Abruzzo: dalla pecora al cuscino, dal filo al ricamo", con laboratori e dimostrazioni: Cardatura della lana e tecniche tradizionali del Tombolo Aquilano per bambini; Fatti in CuscinO, lavorazioni di cuscini, cucito e cultura sartoriale; Semiflex materassi, semilavorati in lana e riuso delle fibre; Tombolo Aquilano con la maestra Cristina Bravi. Attività su prenotazione per adulti e bambini. Sempre la mattina, nella Sala Consiliare, si svolge "FILA: l'innovazione al femminile", spazio di confronto a cura dell'Osservatorio Nazionale FILA – Filiera Produzione Sostenibile Lana Autoctona. Un networking dedicato a imprese femminili del territorio e nuove filiere della lana. Intervengono: Laura Boffi, Valentina Ciuffreda, Rossana Gaddi, Luciana Mastrolonardo. Nel pomeriggio tornano le attività per i più piccoli con PecorArte, mentre dalle 17.00 alle 18.00, presso lo spazio Calascio Oggi, è prevista la proiezione continua ogni 15 minuti del documentario del 1968 "Nel Silenzio dei Sassi - Rocca Calascio" di Romano Scavolini, con contributi audiovisivi ogni 15 minuti. La chiusura del festival è affidata alle mani e al latte: "Ddu' man' e nu callare: nasce lu cace", dimostrazione dal vivo di lavorazione del formaggio condotta da Vittoria Pizzoferrato dell'Azienda Domenico Ciccone.