

LABORATORI DEL GUSTO

**Iscriviti ai Laboratori di Gusto
in programma ad Art, Bike & Run+Wine
venerdì 17 e sabato 18 maggio 2024
a Fossacesia Marina**



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
l'Europa investe nelle zone rurali



Questo progetto è finanziato con fondi FEASR - PSR Abruzzo 2014/2022
MISURA 19 "Leader" Sottomisura 19.3 "Preparazione e realizzazione delle
attività di cooperazione del gruppo di azione locale. Sotto Intervento 19.3.1.1.5
"Rete Verde della Provincia di Chieti"



**MAIELLA
VERDE**



Slow Food
Lanciano



VENERDÌ 17 MAGGIO – ORE 17.00

SABATO 18 MAGGIO – ORE 17.00

La provincia di Chieti presenta una nutrita ed interessante biodiversità olivicola. In questo Laboratorio del Gusto, nell'ambito di un progetto dedicato del Gal Maiella Verde, conosceremo e degusteremo gli extravergini monovarietali della Provincia di Chieti.

La degustazione sarà guidata da Bruno Scaglione, coordinatore Abruzzo e Molise della Guida Extravergini di Slow Food Editore.

Gli oli monovarietali che saranno proposti in degustazione saranno: Crognalegno, Cucco, Gentile di Chieti, Nebbio, Olivastro di Bucchianico e Intosso.

[CLICCA QUI E COMPILA IL FORM PER PARTECIPARE. I POSTI SONO LIMITATI.](#)



VENERDÌ 17 MAGGIO – ORE 18.00

SABATO 18 MAGGIO – ORE 18.00

Il territorio frentano è terra di consolidate tradizioni dolciarie, ricco di ricette antiche tramandate da generazioni. In questo Laboratorio del Gusto vi proporremo: Bocconotto di Castel Frentano, Bocconotto di Villa Romagnoli, Cellipieni di San Vito Chietino e Sfogliatella di Lama dei Peligni.

Li assaggerete in compagnia di un vino dolce del Consorzio Citra.
La degustazione sarà guidata da Bruno Scaglione – gastronomo.

[CLICCA QUI E COMPILA IL FORM PER PARTECIPARE. I POSTI SONO LIMITATI.](#)



VENERDÌ 17 MAGGIO – ORE 19.00

SABATO 18 MAGGIO – ORE 19.00

Degustazione dedicata a formaggi ottenuti da una tecnica casearia particolare: la filatura, ma non solo. Dalle stracciate, alle scamorze al caciocavallo del caseificio La Bruna. Chiuderemo la degustazione con un classico formaggio del territorio: la caciotta frentana del Caseificio Fonte dei Sapori. Li assaggerete in compagnia di un vino del Consorzio Citra.

La degustazione sarà guidata da Lucio Amico – Guida del Gusto.
Proporremo: Stracciatella, Scamorza, Caciocavallo e Caciotta Frentana.

[CLICCA QUI E COMPILA IL FORM PER PARTECIPARE. I POSTI SONO LIMITATI.](#)



VENERDÌ 17 MAGGIO – ORE 20.00

SABATO 18 MAGGIO – ORE 20.00

In questo viaggio nell'antica Frentania scoprirete la sapienza produttiva dei macellai e norcini di queste terre. Dal salsicciotto frentano (Presidio Slow Food) e quello di Pennapedimonte, dalle salsicce a campanella di carne e di fegato alla ventricina del vastese (Presidio Slow Food). Li assaggerete in compagnia di un vino del Consorzio Citra.

La degustazione sarà guidata da Lucio Amico – Guida del Gusto.

Porporremo: Salsiccia di carne a campanella, Salsiccia di fegato a campanella. Salsicciotto Frentan, Salsicciotto di Pennapedimonte e Ventricina vastese.

[CLICCA QUI E COMPILA IL FORM PER PARTECIPARE. I POSTI SONO LIMITATI.](#)