

# La Scuola del Gusto Abruzzo a Cala Lenta 2015 Non solo mare: Costa ed area interna insieme per offrire un territorio più ricco

Quest'anno anche la Scuola del Gusto Abruzzo partecipa a Cala Lenta, la manifestazione in programma da venerdì 10 a domenica 12 luglio lungo la Costa dei Trabocchi (<http://www.calalenta.com/>).

Una parte importante del festival sarà infatti dedicata all'identità enogastronomica del territorio della provincia di Chieti con un'importante gamma di offerte:

## **10 sapori da salvare.**

Un'area particolare con gli stand delle comunità di prodotto dei 10 sapori da salvare della provincia di Chieti. Incontrando i produttori si potranno acquistare ed assaggiare alcune eccellenze dell'enogastronomia locale: l'Olio di Intosso, il Peperone dolce di Altino, la Ventricina del vastese, il Salsicciotto Frentano, il Carciofo di Cupello, la Cipolla piatta di Fara Filiorum Petri, le Pesche di San Salvo, il Vino cotto, i Fichi di Atesa, ed i Dolci tipici da forno.

## **I laboratori di cucina rurale.**

Veri e propri corsi per apprendere direttamente da artigiani eccellenti alcune fra le preparazioni tipiche della cucina rurale dell'entroterra... e naturalmente assaggiarle.

*Venerdì 10 luglio*

Ore 20 - 21 - Laboratorio di cucina rurale Frentana: Pizze'foje

Ore 21 - 22 - Come si preparano le pizzelle

*Sabato 11 luglio*

Ore 20 - 21 - La scuola del Pane (e della Pizzapane!)

Ore 21 - 22 - Come si preparano i cellipieni

*Domenica 12 luglio*

Ore 20 - 21 - L'uso del peperone dolce di Altino nella cucina rurale Frentana

Ore 21 - 22 - I dolci delle feste: laboratorio sulla tradizione dolciaria

**La nuova guida turistica enogastronomica del territorio della Provincia di Chieti** sarà presentata in anteprima e distribuita ai partecipanti del Convegno:

"Diversità agricola e turismo: il cibo nella costruzione del racconto dell'identità dei territori"

Venerdì 10 luglio ore 18 nell'Aula Consiliare del Comune di San Vito.

**Il booking "Esperienze in azienda"**. A cura della Scuola del Gusto Abruzzo e presso il proprio stand sarà operativo il servizio di booking per riservare una "lezione dal vero" presso le imprese agrituristiche e gli artigiani (fornai e pasticceri) recensiti dalla Scuola.

Maggiori informazioni possono essere consultate sul sito internet [www.scuoladelgustoabruzzo.it](http://www.scuoladelgustoabruzzo.it)