

Scopri l'Abruzzo insieme a
**MARCELLO
SPADONE** ✿
**PEPPINO
TINARI** ✿
con gli artigiani del gusto



**IL PROGRAMMA
COMPLETO**



Autentico.

sintassi della cucina abruzzese

Autentico è...

Conoscere la biodiversità di un territorio, l'Abruzzo, incontrare piccoli artigiani del gusto artefici di una grande materia prima e custodi della sostenibilità ambientale, apprendere le tecniche di lavorazione, cottura e trasformazione dei prodotti locali con l'esclusiva guida di chef stellati, realizzare un menu e portare a tavola un racconto, la sintassi della cucina abruzzese.

Un percorso rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati, un itinerario del gusto per conoscere l'enogastronomia e la biodiversità di un territorio, quello dell'entroterra montano abruzzese della Maiella e del Voltigno; otto appuntamenti per incontrare artigiani del gusto e la materia prima che li contraddistingue, apprendere tecniche di lavorazione, cottura e trasformazione, cucinare insieme a due chef stellati, Marcello Spadone e Peppino Tinari.

PROGRAMMA

Un percorso di 8 giornate per:

- > Visitare e incontrare i produttori locali, gli artigiani del gusto.
- > Scoprire, attraverso l'esperienza sensoriale, gli abbinamenti cibo - vino.
- > Conoscere e imparare a selezionare le materie prime da utilizzare in cucina.
- > Apprendere tecniche di lavorazione, cottura e trasformazione, nelle cucine di due ristoranti stellati.
- > Cucinare con gli chef stellati Marcello Spadone e Peppino Tinari.

Martedì 21 novembre 2017

- > Dalle 9.00 alle 13.00

Visita **Azienda Agricola Pasqualone** (Penne), a passeggio nell'orto.

Visita **Società Agricola De Fermo** (Loreto Aprutino), tra vigneti cereali e legumi.

- > Dalle 13.15 alle 14.00

Pranzo frugale presso il Ristorante Stellato "**La Bandiera**" (Civitella Casanova).

- > Dalle ore 14.00 alle 19.00

Esperienza in cucina con lo **Chef Marcello Spadone e famiglia**. Realizzazione di un menu, dall'antipasto al dolce, utilizzando i prodotti selezionati durante l'esperienza mattutina.

Mercoledì 22 novembre 2017

- > Dalle 9.00 alle 13.00

Visita all'**Azienda Agricola F.lli Del Proposto** (Loreto Aprutino), tra animali da cortile e prodotti caseari, corso per conoscere e riconoscere l'olio extravergine d'oliva con **Lorenzo Palazzoli** e visita al **Frantoio Coletta** (Civitella Casanova).

- > Dalle 13.15 alle 14.00

Pranzo frugale presso il Ristorante Stellato "**La Bandiera**".

- > Dalle ore 14.00 alle 19.00

Esperienza in cucina con lo **Chef Marcello Spadone e famiglia**. Realizzazione di un menu, dall'antipasto al dolce, utilizzando i prodotti selezionati durante l'esperienza mattutina.

Giovedì 30 novembre 2017

- > Dalle ore 15.00 alle ore 19.00

Esperienza sensoriale presso il Ristorante stellato "**La Bandiera**". Abbinamento cibo-vino con **Alessandro Bocchetti**, giornalista e critico enogastronomico, a dialogo con i "vignerons": Tenuta i Fauri e De Fermo.

Venerdì 01 dicembre 2017

> Dalle ore 14.00 alle 19.00, dalla cucina alla mise en place

Attività in cucina preparazione del menu coordinati dallo **Chef Marcello Spadone e famiglia**.

> Dalle ore 20.00 in poi

Cena presso il Ristorante stellato "**La Bandiera**", la sintassi della cucina abruzzese.

Lunedì 04 dicembre 2017

> Dalle 9.00 alle 13.00

Visita **Azienda Agricola Tommaso Masciantonio - Trappeto di Caprafico** (Casoli), corso di degustazione olio extravergine d'oliva e selezione dei prodotti oleari.

Visita **Azienda Agricola Giacomo Santoleri Casino di Caprafico** (Guardiagrele), tra cereali e legumi.

> Dalle 13.15 alle 14.00

Pranzo frugale presso il Ristorante Stellato "**Villa Maiella**" (Guardiagrele).

> Dalle ore 14.00 alle 19.00

Esperienza in cucina con **Peppino Tinari e famiglia**. Realizzazione di un menu, dall'antipasto al dolce, utilizzando i prodotti selezionati durante l'esperienza mattutina.

Martedì 05 dicembre 2017

> Dalle 9.00 alle 13.00

Visita in Fattoria, allevamento maiale nero d'Abruzzo (Guardiagrele).

Visita **Caseificio Alimonti** (Guardiagrele), allevamento bovino e produzione di caciotta frentana.

> Dalle 13.15 alle 14.00

Pranzo frugale presso il Ristorante Stellato "**Villa Maiella**".

> Dalle ore 14.00 alle 19.00

Esperienza in cucina* con lo **Chef Peppino Tinari** e famiglia per la realizzazione di un menu dedicato al Maiale nero d'Abruzzo.

*Merenda autentica con "sise de mòneche" ed il racconto del pasticcere **Emo Lullo**.

Martedì 12 dicembre 2017

> Dalle ore 15.00 alle ore 19.00

Esperienza sensoriale presso il ristorante stellato "**Villa Maiella**": I Dolci di Natale in compagnia di **Angela Tinari** e dell'apicoltore di **Piero Iacovanelli - Adi Apicoltura** (Tornareccio).

Mercoledì 13 dicembre 2017

> Dalle ore 14.00 alle 19.00, dalla cucina alla mise en place.

Attività in cucina preparazione del menu coordinati dallo **Chef Peppino Tinari e famiglia**.

> Dalle ore 20.00 in poi

Cena presso il Ristorante stellato "**Villa Maiella**", la sintassi della cucina abruzzese.

www.autenticoabruzzo.it info@autenticoabruzzo.it



www.abruzzoturismo.it • Realizzato con il contributo dei fondi PAR FSC (ex FAS)
Abruzzo 2007-2013 - Obiettivo 1.3 - Linea di Azione 1.3.1.d


Autentico.
sintassi della cucina abruzzese