PROGRAMMA DETTAGLIATO IT’S COOKING TIME

17 LUGLIO ORE 18 Bambini, Merendiamo!

I bambini prepareranno Pupe Cavalli e Cuori, i dolci che si preparano tradizionalmente come dono in occasione della Pasqua

19 LUGLIO LA CUCINA DELLA MEMORIA

Antipastini misti: cicerchie al rosmarino, pomodori e peperoni arrostiti, Baccalà e peperoni, Pecorino di Atri, Ventricina, Carciofini sott’olio, ricotta fresca ecc.

Timballino alla teramana

Boccone di dama con crema e amarene

Dolcetti della tradizione: neole con la scrucchiata, celli pieni, spumette

26 LUGLIO

E’ l’ora dell’aperitivo

Biscotti salati con mandorle e pecorino

Bocconcini di peperoni arrostiti con crema di baccalà

Purea di fagioli tondini del Tavo con gamberi

Cannoli di pasta con ripieno di ricotta e noci o di crema di salame abruzzese

Pinzimonio con degustazione di olii regionali

2 AGOSTO

Laboratorio della pasta, ognuno avrà la propria postazione per imparare a preparare 3 tipi di pasta fatta in casa.

A seguire un assaggio di un piatto tipico.

9 AGOSTO

Il Brunch. Dimostrazione es esecuzione Uova e peperoni, la Ciaudella, Pizze fritte, Pallotte cacio e uova, Rimpizzi.

e degustazione di prodotti tipici.

13 AGOSTO

Laboratorio dolci. Ognuno avrà la sua postazione e preparerà alcuni dolci tipici come le neole, i celli pieni, tarallucci olio e vino.