Torre del Cerrano
Area Marina Protetta

It's COOKING Time!

SAPERI E SAPORI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ABRUZZESE

5 LUGLIO ORE 19.30
UN MENU GOURMET IN POCO TEMPO
I piatti della tradizione abruzzese rivisti in chiave moderna per entusiasmare anche chi ha poco tempo da dedicare alla cucina ma non vuole rinunciare a ricevere in casa parenti e amici.

17 LUGLIO ORE 18.00
BAMBINI, MERENDIAMO!
I bambini adorano mettere le mani in pasta, niente di meglio se insieme a loro prepariamo i dolci tipici della Pasqua abruzzese: Pupe, Cavalli, Castelli.

19 LUGLIO ORE 19.30
LA CUCINA DELLA MEMORIA
Una serata in cui la vera protagonista sarà la cucina abruzzese di casa, quella raccontata da nonne, zie, mamme. Una lezione di cucina condotta da **Francesca D'Orazio** *accompagnata dalle spiegazioni storiche di* **Mimmo D'Alessio**, *coordinatore regionale dell'**Accademia Italiana della Cucina**.*

In collaborazione con ***Cantina Tollo***

26 LUGLIO ORE 18.30
È L'ORA DELL'APERITIVO
Gli stuzzichini (abruzzesissimi!) formeranno un giardino di delizie, per il piacere della vista e del palato. Tanti prodotti del territorio accompagnati da una nuova bevanda a basso contenuto alcolico.

In collaborazione con ***Cantina Tollo***

2 AGOSTO ORE 18.30
LABORATORIO PASTA FRESCA
E' l'occasione giusta per imparare a fare in casa tre paste della tradizione abruzzese: chitarra, sagne a pezzi e granetti.

9 AGOSTO ORE 18.30
IL PIACERE DI RICEVERE: IL BRUNCH DELLA DOMENICA
A metà tra la prima colazione ed il pranzo, il Brunch ci da l'opportunità di ricevere in modo informale.
E se sorprendessimo i nostri amici con un po' di... sdijune?

13 AGOSTO ORE 18.30
LABORATORIO: NEOLE, TARALLUCCI, CELLI PIENI
Immancabili nelle case abruzzesi, questi dolcetti, così gustosi, possono essere ancora oggi un sano e leggero snack per grandi e piccini. Tutti intorno al tavolo per imparare a prepararli in casa.

Per Informazioni, prenotazioni e costi dei laboratori:
email: **info@torredelcerrano.it**; **guidedelcerrano@gmail.com**
Telefono: cellulare **320.9470708** *ufficio* **085.9490466**
Facebook: **Guide del Cerrano**

I laboratori si terranno presso:
TORRE CERRANO
Strada Statale 16 adriatica, km 431, Pineto-Silvi (Te)

A cura di:
Francesca D'Orazio.
Maestra di cucina italiana,
Vice-presidente dell'Aici
Associazione Insegnanti di Cucina Italiana
Scrittrice, blogger.

www.ladyerbapepe.com
www.erbapepe.com

Lady Erbapepe