









Gessi di Vini



PROGRAMMA

SAB 31/08 Borgo Medievale

ENOGASTRONOMIA

h.17:00 Apertura stands enogastronomici (vini delle migliori cantine locali e street food a base di prodotti tipici e biodiversità del territorio)

h.20:00 Apertura stand degustazione guidata spumante "Nero Antico di Pretalucente" e vini "Pe nin perde la sumente"

INTRATTENIMENTO

dalle h. 19:30 artisti di strada e musica popolare dalle h. 20:30 Acustic & co. dalle h. 22:30 Arual Band

h. 1:00 DJ Set by Tonino DJ

DOM 01/09 Borgo Medievale

ENOGASTRONOMIA

h.09:00 Passeggiata ecologica "Sulle strade del Nero Antico", ritrovo all'ingresso del Borgo Medievale.

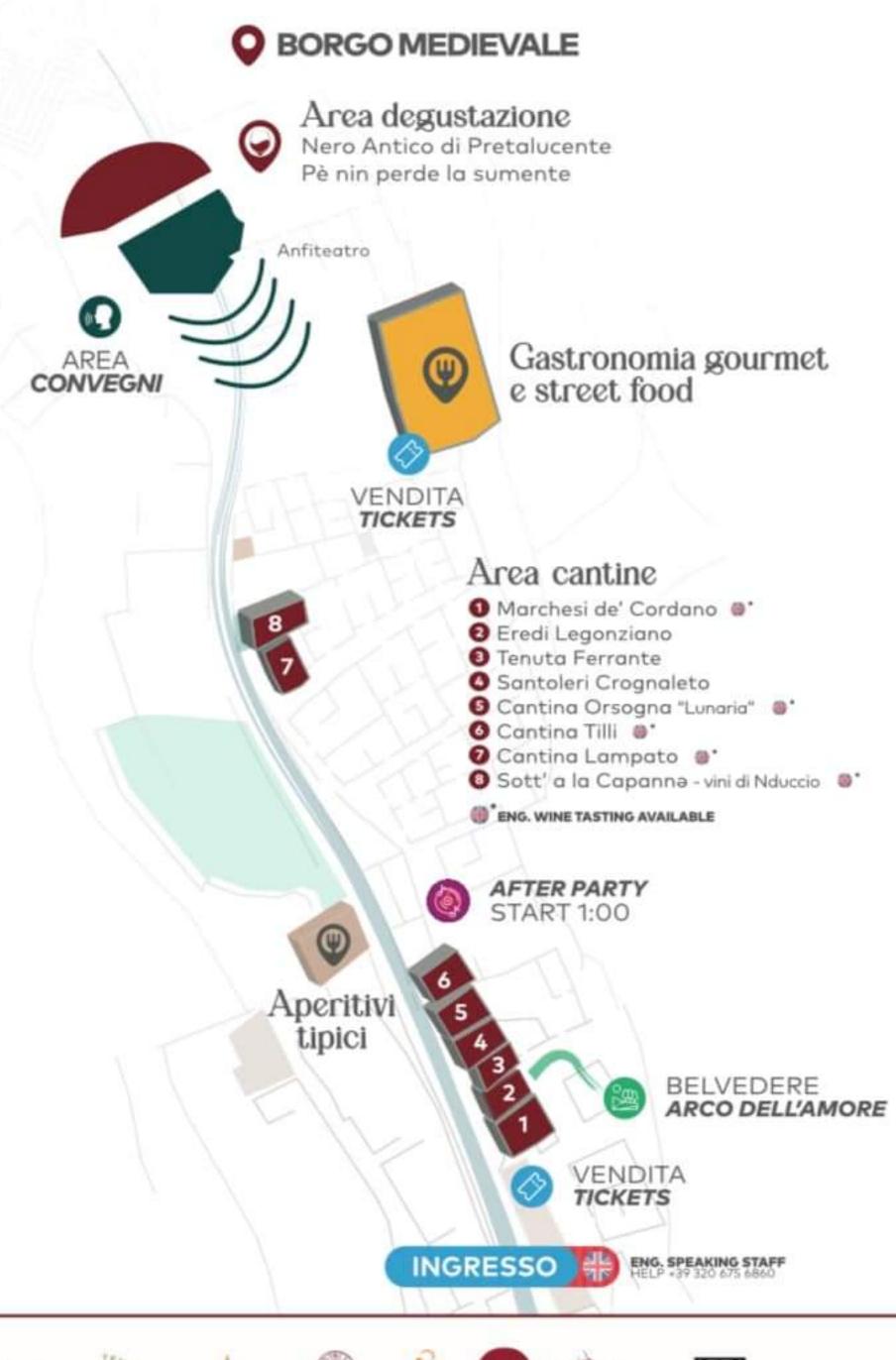
h.13:00 Pranzo al Borgo a cura del ristorante U Fum' info e prenotazioni: 379 172 2912

h.17:00 Apertura stands enogastronomici (vini delle migliori cantine locali e street food a base di prodotti tipici e biodiversità del territorio)

h.20:00 Apertura stand degustazione guidata spumante "Nero Antico di Pretalucente" e vini "Pe nin perde la sumente"

INTRATTENIMENTO

dalle h. 20:00 gli Straccapiazz musica popolare





















CONVEGNI

31/08 Borgo Medievale Gessopalena, ore 17:30

"Il Nero Antico, un'opportunità per l'agricoltura delle aree interne da sostenere e valorizzare"

Saluti Istituzionali: Mario Zulli, Sindaco di Gessopalena

Interventi:

- Giuseppe Tiberini, Vicesindaco di Gessopalena;
- Luciano Di Martino, Direttore Parco Nazionale della Maiella;
- Benigno D'Orazio, Amministratore APTS Italia;
- Daniele D'Amario, Sottosegretario alla Presidenza Regione Abruzzo;

Conclusioni: **Luigi D'Eramo**, Sottosegretario di Stato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Modera: Franco Santini, giornalista enogastronomico.

O1/O9 Borgo Medievale Gessopalena, ore 17:30

Tavolo Tecnico-Scientifico: "Strategie ed azioni a sostegno dei nuovi vitigni autoctoni"

Interventi:

- Aurelio Manzi, etnobotanico;
- Camillo Zulli, Direttore ed Enologo BIO Cantina Orsogna;
- -Massimo Ranieri, geologo;
- -Tiziano Teti, presidente GAL Maiella Verde;
- Alberto Palliotti, Docente di Arboricoltura dell'Università di Perugia;
- Domenico Mastrogiovanni, Direttore Centro Assistenza Agricola CIA;
- Giuseppe Tiberini, Vicesindaco di Gessopalena;
- Carlo Maggitti, Dirigente servizio promozione delle filiere e biodiversità agraria della Regione Abruzzo;

Conclusioni: **Tiziana Magnacca**, Assessore Attività produttive della Regione Abruzzo;

Saluti finali: Mario Zulli, Sindaco di Gessopalena

Modera: Franco Santini, giornalista enogastronomico.

GASTRONOMIA GOURMET E STREET FOOD

Focaccia farcita con Entrecote di scottona - ristorante U Fum'

Focaccia farcita con porchetta sfilacciata e affumicata cotta a bassa temperatura - ristorante U Fum'

Fettuccine al triplo peperone dolce di Altino con ricotta salata granella di noci ed emulsione al basilico - ristorante U Fum'

Pasta al tartufo fresco dell' Aventino - Elite Tartufi

Cuoppo Napoletano - Annarè Bistrot

Antipasto tipico dell' Aventino - Ass. Sedano Nero di Torricella Peligna

Brace di Pretalucente - La Puteche





Gessi di Vini

DEGUSTAZIONE GUIDATA

31 AGO - 1 SET

GESSOPALENA BORGO MEDIEVALE







BI© CANTINA ORSOGNA



Gessi di 1111



Verdacchiona e Ghiuppitt

31 AGO - 1 SET











Gessi di Vivi

LE CANTINE

31 AGO - 1 SET 2024

GESSOPALENABORGO MEDIEVALE







BI® CANTINA ORSOGNA



Gessi di Vini





31 AGO - 1 SET











Gessi di Vini

To Table Sott'a la Capanno

31 AGO - 1 SET











Gessi di Vini

LAMPATO

31 AGO - 1 SET











Gessi di Vini



31 AGO - 1 SET











Gessi di Vini



31 AGO - 1 SET











Gessi di Vini



31 AGO - 1 SET

GESSOPALENA BORGO MEDIEVALE







BI© CANTINA ORSOGNA



Gessi di Vini



31 AGO - 1 SET











Gessidi



31 AGO - 1 SET GESSOPALENA
2024 GESSOPALENA
BORGO MEDIEVALE



Comune di **Gessopalena**





BI® CANTINA **ORSOGNA**



Gessi di Vini

31 AGO - 1 SET 2024

GESSOPALENABORGO MEDIEVALE







BI© CANTINA ORSOGNA



Gessi di 1000

Focaccia farcita con Entrecote di scottona

ristorante U Fum'

*

Focaccia farcita con porchetta sfilacciata e affumicata cotta a bassa temperatura

ristorante U Fum'

*

Fettuccine al triplo peperone dolce di Altino con ricotta salata granella di noci ed emulsione al basilico

ristorante U Fum'

*

Pasta al tartufo fresco dell' Aventino

Élite Tartufi

*

Cuoppo Napoletano

Annarè Bistrot

*

Antipasto tipico dell' Aventino

Ass. Sedano Nero di Torricella Peligna

*

Brace di Pretalucente

La Puteche











Gessi di 1000

Marchesi de' CORDANO Loreto Aprutino + Abruzzo

31 AGO - 1 SET 2024









