



Le dolci della tradizione Abruzzese

La sfogliatella di Lama dei Peligni



L'Abruzzo custodisce un patrimonio alimentare e gastronomico incredibile ricco ed originale, frutto di lavorazioni artigianali tramandate da generazione in generazione.

*Nel territorio del Parco Nazionale della Majella si trovano prodotti di vera eccellenza tra cui numerosi prodotti tipici: le pizzelle, la pizza dolce, i bocconotti, i pan rozzi e da ultima, non certo per bontà e raffinatezza, **la sfogliatella di Lama Dei Peligni** da abbinare, perché no, ad un bicchierino di tradizionale vino cotto, di ratafià, o di liquore alla genziana.*

Il laboratorio ripercorre, attraverso una guida qualificata, i momenti della storia del prodotto, le fasi di lavorazione ed introduce i partecipanti in un percorso emozionale che, nella fase della degustazione, riallaccia presente e passato in un connubio ritrovato.

Mercoledì 17 Agosto 2011

Giardino Botanico "M. Tenore" - Lama dei Peligni (Ch)

PROGRAMMA

Ore 16:30

Accoglienza partecipanti presso la Sala Conferenze del Centro di Visita

- Introduzione sulla qualità e mercato dei prodotti agroalimentari tradizionali e tutela del consumatore;
- Illustrazione dell'atlante dei prodotti tradizionali abruzzesi: il caso della "sfogliatella di Lama dei Peligni"

Ore 17:30

Degustazione di dolci tipici: sfogliatelle tradizionali con sfoglia mista, al cioccolato, alle amarene e salate, biscotti secchi, pan'agosto, tarallucci ripieni, bocconotti e parrozzi abbinati ad un bicchierino di vino cotto, ratafià, genziana, prosecco e passito.

Ore 18:30

Trasferimento c/o laboratorio "I Segreti di Donna Anna" per seguire le fasi di lavorazione dei dolci della tradizione in particolare della Sfogliatella di Lama dei Peligni



minimo 15 partecipanti - prenotazione obbligatoria

Informazioni e prenotazioni

info@parcomajella.it

Tel. 0872.916010 dal martedì alla domenica
dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 16.00 alle 19.00
Quota di iscrizione euro 15,00

