



## Con Oleante street food e laboratori del gusto dedicati all'extravergine

### **SABATO 2 DOMENICA 3 AGOSTO A TOCCO DA CASAURIA IL GUSTO È ITINERANTE.**

Tocco da Casauria in festa il 2 - 3 agosto per la prima edizione di "Oleante, dove il gusto è itinerante", la manifestazione promossa dal Comune di Tocco da Casauria con la collaborazione di Slow Food Abruzzo - Molise e il patrocinio dell'Associazione nazionale Città dell'Olio. Due giorni di presentazioni, convegni, laboratori del gusto per adulti e bambini, concerti, show cooking e street food nel centro storico del borgo antico. Si comincia sabato 2 agosto alle 18 con la presentazione della Guida agli Extravergini 2014 di Slow Food. La sezione di Slow Food Abruzzo - Molise curerà anche il laboratorio del gusto ad ingresso libero previsto per le 19.30 presso il Quartiere nel quale gli extravergini saranno messi a confronto. Alla caprese abruzzese sarà dedicato il laboratorio delle 21.30 di cui sarà protagonista l'abbinamento tra olio extravergine da cultivar toccolana e pane di grano solina, pomodoro a pera d'Abruzzo e stracciatella di latte vaccino (ingresso libero, su prenotazione). Domenica 3 agosto alle 18.00 nella Sala Michetti è previsto il convegno sul tema "Enogastronomia come volano di promozione turistica". Dalle 19.30 in poi si svolgerà il laboratorio "L'olio raccontato ai bambini" a cura dell'APPO (ingresso libero, su prenotazione). Gran finale con lo show cooking dello chef Giuseppe Tinari del Ristorante Villa Maiella, Guardiagrele 1 stella Michelin) in programma alle 21.30. Street food nel centro storico a partire dalle 19.30 e musica live per tutto il weekend, con il jazz della Buxi Dixie Street band sabato 2 e i canti e le danze popolari del Coro Esperia di Tocco di Casauria, domenica 3, per la chiusura dell'evento.

Scarica il programma