



## “GUSTO IN VETTA: I SAPORI SUL GIGANTE”

15 - 16 APRILE 2011

UN INVITO A SCOPRIRE LUOGHI E SAPORI SULLA MONTAGNA TERAMANA

### PROGRAMMA

#### Giovedì 14 aprile

In serata arrivo degli ospiti, sistemazione presso il Relais della Corte dei Tini di Villa Vomano, Teramo – SS 81 - (tel. 0861/319510 – [www.cortedeitini.com](http://www.cortedeitini.com))  
Accoglienza e cena.

#### Menu' Cena

*Ristorante Corte dei Tini – Villa Vomano*

Aperitivo di benvenuto

Vino: Pecorino, Azienda Vitivinicola Strappelli di Torano Nuovo

Maccheroni alla Mugnaia

Vino: Cerasuolo Azienda Vitivinicola Emidio Pepe di Torano Nuovo

Tacchino alla Canzanese

Vino: Trebbiano “Castellum Vetus”, Azienda Vitivinicola Centorame di Casoli – Atri

Dessert Pizza di Pasqua

Vino: “Moscatello Primarosa”, Azienda Vitivinicola Faraone di Giulianova

## **Venerdì 15 aprile**

- h. 8.30 Partenza da Villa Vomano in pullman con guida turistica.
- h. 9.00 Visita alla Chiesa di Santa Maria di Ronzano di Castel Castagna.
- h. 10.00 Arrivo a Castelli.  
Incontro con il Sindaco per la visita dell'Istituto d'Arte e coffe break.  
  
Visita del borgo, botteghe artigiane, mercatino della ceramica, Chiesa di San Donato.
- h. 13.00 Arrivo ad Isola del Gran Sasso: break con il Sindaco presso la tipica trattoria da "Rosy" con degustazione di prodotti tipici quali olio, porchetta, birra artigianale alla presenza del mastro birraio.
- h. 14.30 Breve visita del Santuario di San Gabriele e partenza per San Pietro di Isola: visita al Centro per le Acque del Gran Sasso e Monti della Laga con degustazione delle acque delle sorgenti e fonti naturali a cura dell'Ente Nazionale Parco Gran Sasso-Laga.
- h. 16.45 Sosta lungo il tragitto per la visita alla Chiesa di San Giovanni ad Insulam di Isola del Gran Sasso.
- h. 17.45 Rientro in hotel.
- h. 19.00 Lo Chef illustrerà la preparazione delle "Virtù", antica ricetta della cucina teramana per la Festa del 1° maggio.
- h. 20.30 Cena a base di piatti tipici della cucina teramana abbinati ai vini di produzione locale con la partecipazione delle rispettive aziende vitivinicole.
- h. 22.00 Concerto jazz con il gruppo Paolo Di Sabatino Quartet.

## **Menu' Cena**

*Ristorante Corte dei Tini – Villa Vomano*

Antipasto di salumi, ventricina e formaggi di produzione locale

Vino: Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Zanna", Azienda Vitivinicola Illuminati di Controguerra.

Virtù

Vino: Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Notari", Azienda Vitivinicola Nicodemi di Notaresco.

Arrosticini

Vino: Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Oinos", Azienda Vitivinicola San Lorenzo di Castilenti.

Dessert "Storione", tipico dolce di Canzano

Vino: "Lorè", Azienda Vitivinicola Illuminati di Controguerra.

## **Sabato 16 aprile**

- h. 9.00 Partenza da Villa Vomano in pullman con guida turistica.
- h. 9.45 Sosta al borgo di Azzinano di Tossicia, il paese dei murales.  
Incontro con la pittrice naif Annunziata Scipione – coffee break.

- h. 11.15 Arrivo a Pietracamela. Incontro con il Sindaco e visita del borgo.
- h. 12.00 Arrivo all'Hotel Miramonti di Prati di Tivo  
Aperitivo in compagnia degli esperti della montagna per l'illustrazione dei sentieri e delle attività estive ed invernali sul Gran Sasso.
- h. 13.00 "Gran Galà dei Sapori" – evento enogastronomico a cura dell'Istituto Alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo con l'eccellenza dei piatti della cucina teramana più tradizionale, abbinati ai migliori vini di produzione locale.  
Conduce il prof. Leonardo Seghetti.
- h. 16.30 Dopo una breve passeggiata nello splendido paesaggio del Gigante, rientro in hotel e partenza.

### **Menù pranzo**

*"Gran Galà di Sapori" – Hotel Miramonti – Prati di Tivo di Pietracamela*

#### *Aperitivo di benvenuto*

Vini:

- Pecorino, Tenute Barone di Valforte di Silvi,
- Trebbiano, Azienda Vitivinicola De Angelis Corvi di Controguerra,
- "Passera delle Vigne", Controguerra DOC Azienda Vitivinicola Lepore di Colonnella,
- Montonico, Azienda Vitivinicola La Quercia di Morro d'Oro.

#### *Antipasto*

Mazzarelle, cacio fritto tradizionale e tartufato.

Vino: Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo "Fonte Cupa", Azienda Vitivinicola Camillo Montori di Controguerra.

#### *Primi piatti:*

Scrippelle 'mbusse.

Vino: Pecorino, Azienda Vitivinicola Cerulli Irelli Spinozzi di Castellalto.

Maccheroni alla Chitarra con le pallottine.

Vino: Montepulciano d'Abruzzo DOC "Vigna Le Coste", Azienda Vitivinicola Barone Cornacchia di Torano Nuovo.

Timballo della tradizione.

Vino: "Montepulciano d'Abruzzo" DOC, Azienda Vitivinicola Villa Medoro di Atri

#### *Secondi piatti:*

Rollatina di Agnello dell'Appennino Centrale con patate croccanti e cicorieta "strascinata".

Vino: Montepulciano d'Abruzzo DOC "Nero dei due Mori", Azienda Vitivinicola Anfra di Pineto.

#### *Dessert:*

"Pizza dolce" con archetto di croccante.

Vino: Montepulciano d'Abruzzo "Rosso della Cattedrale", dell'Azienda Vitivinicola Faraone di Giulianova.

#### *Frutta di stagione*



PROGRAMMA  
OPERATIVO  
FESR 2007-2013  
Competitività  
Regionale e  
Occupazione



IN COLLABORAZIONE CON



PARCO NAZIONALE  
DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA