



**IL GRANDE SASSO**  
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Via S. Cretara, 11 - 65017 Penne PE  
C.f. 91129360680 - P.iva: 02099620680

# SAN MARTINO, LECCORNIE ET VINO

**SABATO 15 e DOMENICA 16** **Novembre 2014**  
**PENNE, Chiostro San Domenico**

## PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

### **SABATO 15 NOVEMBRE 2014**

#### **CHIOSTRO DI SAN DOMENICO**

- ore 16:00 saluto dei rappresentanti dell'Associazione **Il Grande Sasso** e delle istituzioni
- ore 17:00 apertura dell'area espositiva all'interno del chiostro di San Domenico con i migliori produttori enogastronomici d'Abruzzo.
- ore 18:00 cooking-show con chef Kristian Ferretti - Ristorante Carmine - Loreto Aprutino
- ore 19:00 cooking-show con chef Antonio Catone - Osteria del Leone - Penne
- ore 21:00 cooking-show con chef Ivan Florindi - Ristorante Biroccio - Collecervino
- ore 23:00 chiusura della manifestazione

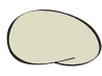
#### **SALA CONSIGLIARE**

- ore 18:30 Tavola rotonda **"L'export in vista dell'Expò: raccogliere la sfida"**
  - Moderatore: Mauro Giacomo Bertolli - Giornalista enogastronomico
  - Relatori: Antonio Paolini - Giornalista e critico enogastronomico
  - Guido Stecchi - Presidente dell'Accademia delle 5T
  - Gianni Faieta - affinatore di formaggi
  - Vittorio Festa - Enologo
  - Marino Giorgetti - Oleologo
  - Pina Manente - Giornalista

#### **SALA POLIVALENTE**

#### **incontri-degustazione con le Aziende produttrici e l' AIS Abruzzo - partecipazione max 30 persone**

- ore 17:00 Camillo Montori
- ore 18.00 Tenuta i Fauri
- ore 19.00 Fontefico
- ore 20.00 Ciavolich
- ore 21.00 Masciarelli



IL GRANDE SASSO  
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Via S. Cretara, 11 - 65017 Penne PE  
C.f. 91129360680 - P.iva: 02099620680

# SAN MARTINO, LECCORNIE ET VINO

SABATO 15 e DOMENICA 16 **Novembre 2014**  
PENNE, Chostro San Domenico

## PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

### DOMENICA 16 NOVEMBRE 2014

#### CHIOSTRO DI SAN DOMENICO

ore 11:00 apertura dell'area espositiva all'interno del chiostro di San Domenico con i migliori produttori enogastronomici d'Abruzzo.

ore 16:30 cooking-show con chef Alessandro Corradetti - Ristorante - Ninì Montesilvano

ore 18:00 cooking-show con chef Enzo Barnabei - Osteria degli ulivi - Montorio al Vomano

ore 21:00 cooking-show con chef Marcello Spadone - Ristorante La Bandiera - Civitella Casanova

ore 23:00 chiusura della manifestazione

#### SALA CONSIGLIARE

ore 17:30 "Il significato del San Martino in Abruzzo"

a cura di Pina Manente - giornalista

ore 18:00 Tavola rotonda **"Cibo, cultura e territorio: alleati della salute"**

Moderatore: Mauro Giacomo Bertolli - Giornalista enogastronomico

Relatori: Antonio Paolini - Giornalista e critico enogastronomico

Guido Stecchi - Presidente dell'Accademia delle 5T

Gianni Faieta - affinatore di formaggi

Vittorio Festa - Enologo

Marino Giorgetti - Oleologo

#### SALA POLIVALENTE

**incontri-degustazione con le Aziende produttrici e l'AIS Abruzzo - partecipazione max 30 persone**

ore 11.30 AIS Abruzzo - a cura del Dr Fabio Pietrangeli ABRUZZO DELLA VITE E DEL VINO

*incontro di aggiornamento sulle principali denominazioni di origine abruzzesi, vitigni, zone di produzione, tipologie, con degustazioni dei relativi vini.*

ore 15:30 Tenuta Ulisse

ore 16.30 Filomusi Guelfi

ore 18.00 Marchesi de Cordano

ore 19.30 Chiusa Grande

ore 21.00 Marramiero