

## LE CANTINE

<b>Ausonia</b>	<b>Marchesi de Cordano</b>
<b>Camillo Montori</b>	<b>Marramiero</b>
<b>Cantina Tollo</b>	<b>Minnucci</b>
<b>Centorame</b>	<b>Monti</b>
<b>Chiusa Grande</b>	<b>Rosarubra</b>
<b>Ciavolich</b>	<b>San Lorenzo</b>
<b>Contesa</b>	<b>Strappelli</b>
<b>De Angelis Corvi</b>	<b>Tenuta i Fauri</b>
<b>Filomusi Guelfi</b>	<b>Tenuta Ulisse</b>
<b>Fontefico</b>	<b>Terzini</b>
	<b>Valori</b>

## I PRODUTTORI

**Consorzio Aglio Rosso Sulmona** DE FEO FRANCESCA  
**Dimarino** AGLIO, OLIO, CONSERVE  
**Fattoria Nonno Pinillo** PRODOTTI AGROALIMENTARI  
**Fattorie Riccitelli** OLIO, FORMAGGI, CONSERVE  
**Fracassa Salumi** VENTRICINA TERAMANA, SALUMI  
**Frantoio Hermes** OLIO EVO VARIETÀ MONOCULTIVAR  
**La Genuina** VENTRICINA VASTESE  
**La Maison Petit** TARTUFO AREA VESTINA  
**La Matergia** FARRO, FARINE  
**L'ape nel marsicano** MIELE, CONFETTURE  
**La Tavola dei Briganti** PEPERONE DOCE DI ALTINO  
**Liquorificio Santo Spirito** LIQUORI ABRUZZESI  
**Masserie del Parco** PECORINO DI FARINDOLA  
**Papaoli** ZAFFERANO DI NAVELLI, FARINE  
**Pasqualone** CONSERVE, OLI  
**Vecchio Forno** PRODOTTI DOLCIARI  
**Il Vecchio Mulino** PANE E DOLCI  
  
**Ceramiche di Castelli** SIMONETTI ANTONIO

## I CONVEGNI

### SABATO

ore 18:30 **L'export in vista dell'Expò: raccogliere la sfida.**

### DOMENICA

ore 17:30 **Il significato del San Martino in Abruzzo**  
a cura di Pina Manente - Giornalista  
ore 18:00 **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  
Pina Manente - Giornalista

## IL COOKING-SHOW

### SABATO

ore 18:00 **Chef Kristian Ferretti**  
Ristorante Carmine - Loreto Aprutino  
*Tondino del Tavo nel ristretto di scampi*  
ore 19:00 **Chef Antonio Catone**  
Osteria del Leone - Penne  
*Zuppa di ceci rossi e castagne*  
ore 21:00 **Chef Ivan Florindi**  
Ristorante Biroccio - Collecorvino  
*Namelaka alla centerba Toro con tegolino al pistacchio e biscotto morbido di olio e.v.o.*

### DOMENICA

ore 16:30 **Chef Alessandro Corradetti**  
Ristorante Nini - Montesilvano  
*Tortellacci di rombo e crema di zucca all'olio di mandorle amare*  
ore 18:00 **Chef Enzo Barnabei**  
Osteria degli Ulivi - Montorio al Vomano  
*Cubo di ricotta frita in pastella di zafferano di Navelli e crema all'aglio rosso di Sulmona*  
ore 21:00 **Chef Mattia Spadone**  
Ristorante La Bandiera - Civitella Casanova  
*Tortelli di ravioli di baccalà con passatina di ceci*

## INCONTRI-DEGUSTAZIONE

PARTECIPAZIONE A NUMERO CHIUSO MAX 30 PERSONE

### SABATO

ore 17:00 **CAMILLO MONTORI**  
*Verticale di Pecorino IGT Colli Aprutini*  
FONTE CUPA 2013-2012-2011-2009-2008  
ore 18:00 **TENUTA I FAURI**  
*Verticale di Pecorino*  
2013-2012-2011-2010  
ore 19:00 **Fontefico**  
*Verticale di Montepulciano d'Abruzzo*  
MONTEPULCIANO 2010-2009-2008-2007  
ore 20:00 **CIAVOLICH**  
ARIES Pecorino Colline Pescaresi IGT  
DIVUS Montepulciano d'Abruzzo DOC  
ANTRUM Montepulciano d'Abruzzo DOC  
ore 21:00 **MASCIARELLI**  
*Verticale di Montepulciano d'Abruzzo*  
*Al cuore della storia Masciarelli*  
MARINA CVETIC 2010-2007-2000  
ore 22:00 **TERZINI**  
*Verticale di Montepulciano d'Abruzzo*  
MONTEPULCIANO 2012-2011-2010  
VIGNA VETUM 2011

### DOMENICA

ore 11:30 **ABRUZZO DELLA VITE E DEL VINO**  
a cura del Dr. Fabio Pietrangeli-AIS Abruzzo  
Le denominazioni di origine: vitigni, zone di produzione, tipologie. Degustazione di 9 vini D.O.  
ore 15:30 **TENUTA ULISSE**  
*Verticale di Montepulciano d'Abruzzo*  
AMARANTA 2012-2011-2010  
ore 16:30 **FILOMUSI GUELFI**  
*Verticale di Montepulciano*  
FONTE DEI 2007-2006-2004-2001  
ore 18:00 **MARCHESI DE CORDANO**  
*14 anni di Montepulciano*  
TRINITÀ 2008-2007-2005-2001-2000  
ore 19:30 **CHIUSA GRANDE**  
DEUS BRUT-DEUS ROSÉ-MATTÈ 2013  
NATURA ROSSO 2012-PERLA NERA 2008  
ore 21:00 **MARRAMIERO**  
*Alla scoperta delle vecchie annate*  
ALTARE trebbiano-INFERI montepulciano  
DANTE MARRAMIERO montepulciano  
LIVIA vino cotto-DANTE MARRAMIERO acquavite