

Gustar il Pollino

PERCORSO ENOGASTRONOMICO TRA VICOLI, STORIA, ARTE, ANTICHI SAPORI E FEDE
ALLA SCOPERTA DI CASTRONUOVO DI S. ANDREA, IL PAESE NATIVO DI S. ANDREA AVELLINO

**Degustazione di piatti tipici del Pollino
in abbinamento con i migliori vini del territorio**



I PROTAGONISTI

- 1 Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea.
Olio extra vergine e olive di Farasana di Senise.
Pane di segale jermana del Pollino.
Az. Agricola Arte in Orto - Az. Agricola Micele Mulino Arleo - Panificio Di Matteo
- 2 Rosso IGT.
Vozzi Vini
- 3 Salumi tipici.
Macelleria Di Sirio
- 4 Grottino di Roccanova rosso DOP.
Cantine De Biase
- 5 Zuppa di fagiolo poverello di Rotonda.
Peperoni di Senise cruschi.
Az. Agricola Calivino - Masseria Casa Arleo
- 6 Grottino di Roccanova rosso DOP.
Cantine Chiaradia
- 7 Insalata di patate rosse di Terranova di Pollino.
Olio extra vergine di Farasana di Senise.
Az. Agricola Biologica La Garavina - Az. Agricola Micele
- 8 Grottino di Roccanova rosso DOP.
Vini Cervino
- 9 Pecorino e caprino di Chiaromonte.
Marmellate biologiche del Pollino.
Az. Agricola Biologica Stellato - Az. Agricola Biologica GDS di Bulfaro Antonella
- 10 Grottino di Roccanova rosso DOP.
Cantine Torre Rosano
- 11 Cuccia di Noepoli.
Miele del Pollino.
Az. Agricola Trupo - Az. Agricola Durante
- 12 Vini da tavola naturali.
Cantina Lagaria
- 13 Visita guidata a un museo.
MIG - Museo Internazionale della Grafica, Museo della Vita e delle Opere di S. Andrea Avellino, Museo Internazionale del Presepio "Vanni Scheiwiller"

PROGRAMMA

Piazza Civiltà Contadina - Dalle ore 19:00

Apertura percorso enogastronomico: degustazione piatti tipici del Pollino in abbinamento con i migliori vini del territorio.

Musica tradizionale itinerante (zampogne, organetti e tamburelli del Pollino).

Venerdì 27 dicembre 2019 - Dalle ore 19:00
Castronuovo di S. Andrea (PZ)

info e prenotazioni: 348 4756735