

8/9 OTTOBRE 2022

Giornata Nazionale dei
BORGHI AUTENTICI D'ITALIA
II TURISMO di RITORNO



Leverano (LE)



Sabato 8 ottobre 2022

Ore 10:00 - 12:00, Piazza Roma

Laboratorio artigianale con i bambini per insegnare alle nuove generazioni come si prepara la pasta fresca fatta in casa con le profumate farine locali prodotte dai nostri concittadini, che ancora oggi coltivano grani antichi;

Esposizione di pomodorini datterini e di farine locali con illustrazione delle diverse varietà da parte di un Esperto nella promozione dei prodotti gastronomici locali;

Momento musicale a cura del Prof. Luca De Prisco.

Ore 18:00 - 21:00, Largo Torre Federiciana

Laboratorio artigianale con i bambini per insegnare alle nuove generazioni come si prepara la pasta fresca fatta in casa con le profumate farine locali prodotte dai nostri concittadini, che ancora oggi coltivano grani antichi;

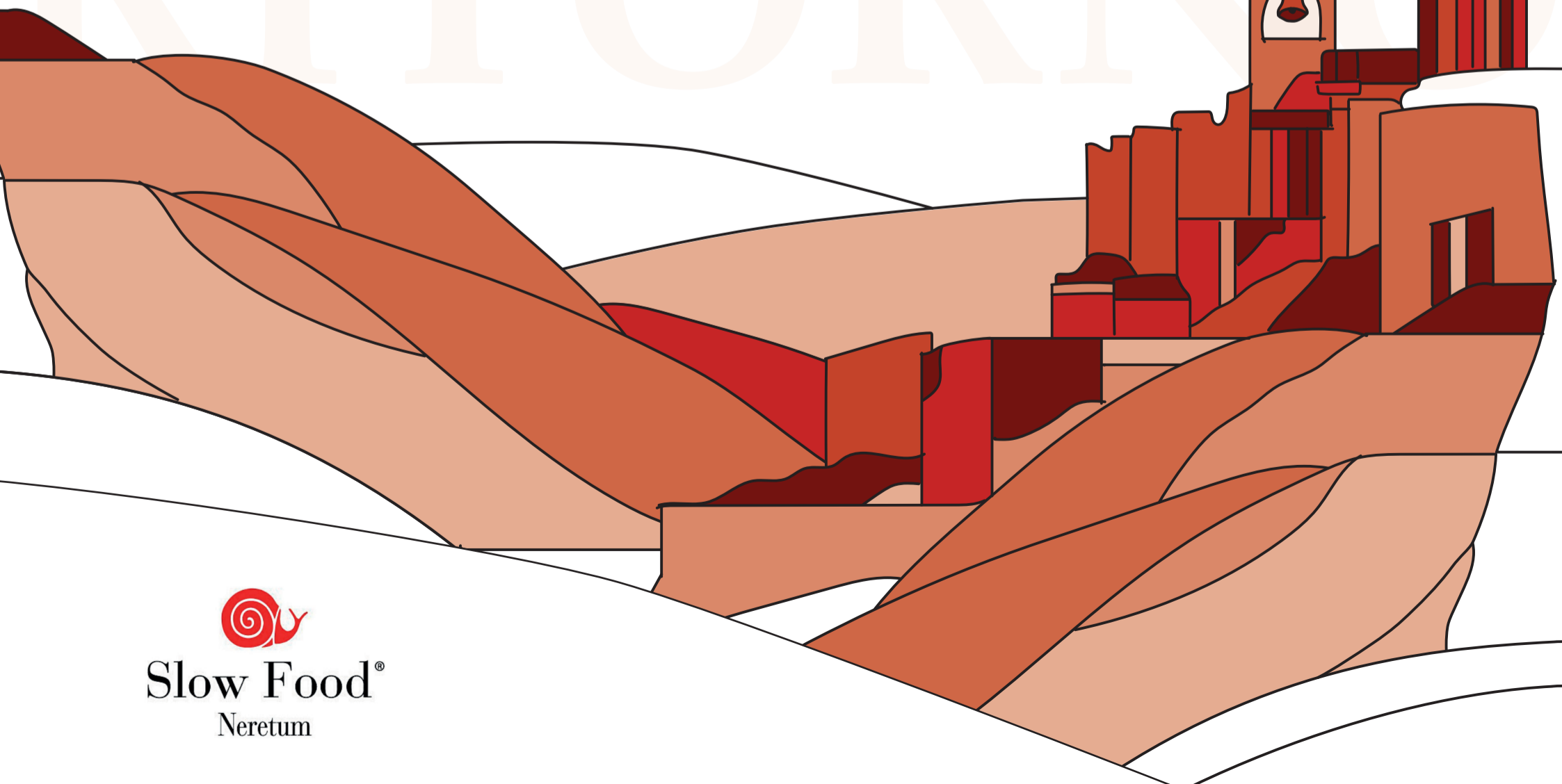
Talk sul tema il "Turismo delle radici e la valorizzazione dei prodotti locali" con la presenza della Dott.ssa Gabrieli Marina - Coordinatrice nazionale progetto "Turismo delle radici" PNRR Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale - e di altri ospiti;

Esposizione di pomodorini datterini e di farine locali con illustrazione delle diverse varietà da parte di un Esperto nella promozione dei prodotti gastronomici locali;

Show Cooking con lo Chef locale e degustazione delle deliziose pietanze;

Momento musicale a cura del Prof. Luca De Prisco.

Per prenotarsi al laboratorio artigianale di pasta fresca telefonare al n. 0832/923431 oppure al cell. n. 328/2967845



Slow Food®
Neretum