



Comune di Carunchio



Assessorato all'Agricoltura



LA GENUINA
Mantova - Salernitano
Camerino (Ch)



Il Biancospino
Camerino (Ch)



Festival della VENTRICINA del Vastese

Seconda Edizione

20/21 luglio 2013

Carunchio (Ch)

Salumificio La genuina s.a.s.,

Il Profumino tartufi e

Azienda Agricola Il Biancospino

di Carunchio.

Azienda Agricola Antiche Grotte

di Guilmi.

Ventricina&Dintorni, Azienda Agricola La Fattoria e

Azienda Agricola La Bruna di Roccaspinavetti.

Salumificio Di Fiore Stefano di Fresagrandinaria. Azienda Agricola La Noce di Montazzoli.

Salumi "Ventricine Racciati" di Furci. Macelleria Di Paolo di Carpineto Sinello. Boutique della Carne di Castiglione M. Marino. Associazione Peperone dolce di Altino.

Biotattoria Licineto di Celenza sul Trigno. Cantina Santo Bono di San Buono. Fattorie del Tratturo di Scerni.

Salumificio Luca Lalli di Sant'Angelo del Pesco.



www.facebook.com/festivaldellaventricinadelvastese

Sabato 20 luglio

Ore 17,30 Convegno "La Ventricina Vastese: opportunità di sviluppo economico e sociale del territorio montano"

Intervengono:

Gianni Chioldi Presidente Regione Abruzzo Giampaolo Colavita Università degli Studi del Molise Mauro Febbo

Assessore Regionale dell'Agricoltura Luigi De Fanis Assessore Regionale Politiche culturali, veterinaria, sicurezza alimentare e prevenzione collettiva

Ore 20,00 Apertura stand eno-gastronomici e ristorante gourmet(*) dove sarà possibile degustare ed acquistare le migliori

Ventricine e prodotti tipici del territorio del Vastese.

Domenica 21 luglio

Ore 10,30 Santa Messa presso la chiesa di San Giovanni Battista con benedizione delle Ventricine.

Ore 13,00 Apertura stand eno-gastronomici e ristorante gourmet (*).

Ore 17,00 Concerto d'organo presso la chiesa di San Giovanni Battista.

Ore 18,30 Asta di Beneficenza delle Ventricine benedette per la Caritas parrocchiale.

Ore 19,30 Corso di cucina "A Tavola con la Ventricina" con lo chef di cucina Mauro Inglese dell'Associazione Molise Gourmet.

Ore 20,00 Apertura ristorante gourmet e stand eno-gastronomici.

(*) Curato da quattro donne chef che prepareranno piatti della tradizione a base di Ventricina



Come Arrivare: Autostrada A14, uscita Vasto sud, prendere la S.S. 650 (Triginina) direzione Isernia, uscita Palmoli- Carunchio
Info e prenotazioni 0873959342, 3332951913, 3474027606

E-mail festival.ventricina@gmail.com