

ENOGASTRONOMIA: A FOSSACESIA TORNA "SAPORI A PALAZZO"

8 Dicembre 2010

CHIETI - Oltre 30 aziende coinvolte nella preparazione di piatti tradizionali e nell'allestimento degli spazi dedicati alla degustazione daranno vita l'11 e 12 dicembre prossimi alla 7/a edizione di "Sapori a Palazzo", la festa dell'olio, del vino e dei piatti tipici in programma a Fossacesia (Chieti).

Si potranno degustare vino e olio nuovo, formaggi, salumi, miele e marmellate di agrumi della Costa dei Trabocchi, ma anche pietanze tipiche come "pizze e foje" e "cotiche e fajiul", polenta con funghi, salsicce e pancetta alla brace, crespelle, castagne e bocconotti.

L'evento enogastronomico si svolgerà come di consueto nelle cantine e negli androni dello storico palazzo Mayer e proseguirà, quest'anno, lungo via XIV Luglio fino all'antico frantoio Stante.

I vicoli si animeranno del mercatino di Natale e delle botteghe artigiane. In qualità di Città dell'olio e grazie ad un patto di amicizia tra Comuni, Fossacesia ospiterà per la prima volta le delegazioni di Bitritto (Bari), Cerchiara (Cosenza), Ostra Vetere (Ancona), Uggiano La Chiesa (Lecce) e Lugo di Vicenza (Vicenza), arricchendo la manifestazione enogastronomica di musiche della tradizione popolare e altri eventi culturali, convegni mostre editoria ed esposizioni museali.

I gruppi musicali che animeranno le due serate sono "Aranee" di pizzica salentina e "Lu Sole Allavate" con la musica di tradizione abruzzese.

La settima edizione di "Sapori a Palazzo" è promossa dall'amministrazione comunale di Fossacesia, dall'associazione Itaca e dal comitato Eventi Turismo in collaborazione con l'Arssa, la Coldiretti, la Cia e diverse associazioni locali: ad aprire l'evento sarà il convegno sul tema "Il territorio e il suo appeal".