

programma Lauretum Vinum et Oleum

lauretum vinum et oleum si presenta

martedì 1 dicembre

- ore 18,00 **oleoteca regionale - museo di storia dell'arte olearia d'Abruzzo, Loreto Aprutino**
- Presentazione dell'evento - Franco Farias, giornalista RAI Abruzzo.
 - Saluto delle autorità.
 - Vini e olii d'Abruzzo: ne parla il prof. Leonardo Seghetti.
 - Ringraziamento sponsor della manifestazione e presentazione dei produttori.
 - Degustazione guidata e abbinamento ai piatti della cucina tipica abruzzese.

sabato 5, domenica 6, lunedì 7 dicembre

l'evento "Lauretum Vinum et Oleum"

ore 18,00 **centro storico di Loreto Aprutino**

- Apertura evento con la presentazione dei vini e degli oli extra vergine di oliva in abbinamento ai piatti della cucina tipica abruzzese.
- Le ceramiche di Castelli: Maestri ceramisti arricchiranno la manifestazione con la lavorazione ed il decoro di ricercatissimi manufatti in ceramica.
- Stazioni del gusto: i formaggi presentati da Mariagrazia Bergia e Nicola Bonifacio, esperti ARSSA; i vini dolci presentati dalla sommelier Tatiana Spinelli.

lunedì 7 dicembre

ore 16,00 **Sala Cascella, Castello Chiola**

- Impariamo a conoscere l'olio extravergine di oliva L'ARSSA, in collaborazione con l'Associazione provinciale cuochi di Pescara e l'Amministrazione Comunale, organizza un incontro su uno dei capisaldi della tradizione gastronomica italiana e mediterranea: l'olio extravergine di oliva. Corso riservato ai soli cuochi.

La quota di ingresso all'evento di euro 10 include: calice da degustazione; 10 degustazioni olio; 10 degustazioni vino e relativi abbinamenti ai piatti della tradizione; ingresso ai musei, minicorsi su formaggi e vini dolci.

Associazione
Loretense
Operatori
Economici



Quando l'arte incontra l'enogastronomia
When art meets food and wine

Loreto Aprutino 5-6-7 dicembre

l'edizione del 2009 ospita l'arte ceramica di Castelli

...ricordando remembering
Edoardo Valentini

produttori - oil producers Lauretum Oleum

Azienda agricola De Antoniis Adele
via Metella Nuova, 56 - Sant'Omero (TE)
tel. 0861.880787 - 0861.210816
adeledeantoniis@alice.it

Oleificio Di Simone
c.da San Pellegrino, 37 - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.8289367 - fax 085.8289593
info@oleificiodisimone.com / www.oleificiodisimone.com

Azienda agricola Forcella
di Giuseppina Forcella
c.da Fonte Umato - Città S. Angelo (PE)
tel. 085.73030 - fax 085.4213614
info@agricolaforcella.it / www.agricolaforcella.it

Azienda agricola La Chiave dei Campi
v.le Regina Margherita, 41 - Pescara
tel. 085.4225260 / gaetano.carboni@gmail.com

Azienda agricola Le Magnolie
di Mario Tortella
c.da Fiorano, 7 - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.8289534 - fax 085.8289804
lemagnolie@tin.it / www.lemagnolie.com

Azienda agricola Orsini Delia
c.da Fonte Maggio, 7 - Loreto Apr. (PE)
tel. 085.8291239 / sergio_delia@tiscali.it

Azienda agricola Persiani
c.da San Martino, 43 - Atri (TE)
tel. e fax 085.8700202 - 085.8700246
agricolapersiani@tin.it / www.oliodisanmartino.it

Azienda agricola Pierluigi Pace
via del Baio, 5 - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.8291153 - fax 085.8208680
olipretole@alice.it

Azienda agricola Santabarbara
strada Peschiera, 167 - Chieti
tel. 0871.321835 - cell. 333.4245054
info@oliosantabarbara.com / www.olio-santabarbara.com

Azienda agricola Valentini
via del Baio, 2 - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.8291138

produttori - winemakers Lauretum Vinum

Azienda agricola Contesa di Rocco Pasetti & C.
c.da Caparrone, 65 - Collecervino (PE)
tel. 085.8205078 - info@contesa.it

Tenuta De Melis
c.da San Pellegrino, 91 - Penne (PE)
tel. 085.8289270 - cell. 320.4481213
carminedemelis@yahoo.it

Cantine Galasso
c.da Passo Cordone, 1 - Loreto Apr. (PE)
tel. 085.8289720 - fax 085.8289734
info@cantinegalasso.com

Marchesi de' Cordano
c.da Cordano, 43 - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.62842 - info@cordano.it

Azienda agricola Masciarelli
via Gamberale, 1 - San Martino sulla Marrucina (CH)
tel. 0871.85241 - fax 0871.85330
info@masciarelli.it - www.masciarelli.it

Cantine Talamonti
c.da Palazzo - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.8289039 - fax 085.8289047
info@cantinetalamonti.it
www.cantinetalamonti.com

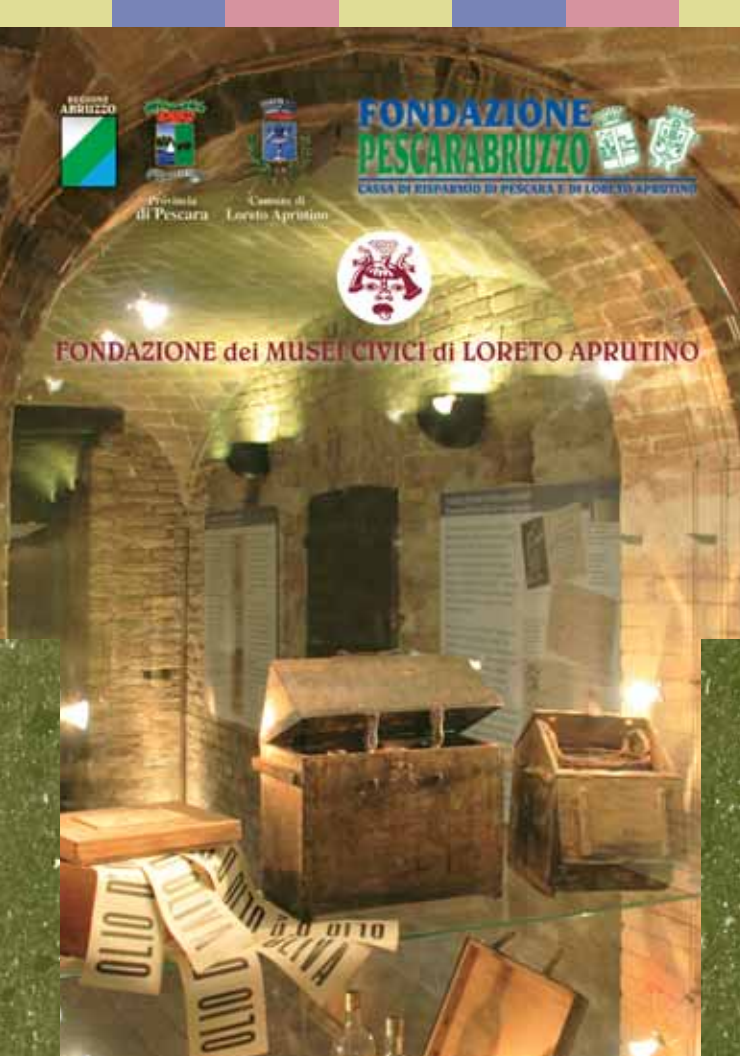
Azienda agricola Torre dei Beati
c.da Poggioragone, 56 - Loreto Apr. (PE)
tel. 085.8289490 - fax 06.233218468
info@torredeibeati.it

Tenuta Torre Raone
c.da Scannella - Loreto Aprutino (PE)
tel. e fax 085.8289699
info@torrraone.it / www.torrraone.it

Azienda agricola Valentini
via del Baio, 2 - Loreto Aprutino (PE)
tel. 085.8291138

Azienda agricola Ciccio Zaccagnini
c.da Pozzo - Bolognano (PE)
tel. 085.8880195 - fax 8880288
zaccagniniwines@tin.it





FONDAZIONE dei MUSEI CIVICI di LORETO APRUTINO

Lauretum Vinum et Oleum offre ai visitatori la possibilità di assaporare le delizie culinarie e ammirare il patrimonio storico-artistico, il tutto in un'unica esperienza sensoriale. Il 5, 6 e 7 dicembre il centro storico di Loreto Aprutino ospiterà **Lauretum Vinum**. Sarà possibile sorseggiare un ottimo **Trebbiano d'Abruzzo** in abbinamento ad una zuppa di farro ammirando il Museo dell'olio nel prezioso **Castelletto Amorotti** o degustare un possente **Montepulciano d'Abruzzo** in abbinamento ad un piatto di trippa aprutina davanti ai 569 capolavori del **Museo delle Ceramiche "Acerbo"**, per finire con un corposo passito in abbinamento

museo dell'Olio - Oil museum - castelletto Amorotti

mento agli amaretti di Loreto Aprutino tra le antiche mura del **Castello Chiola**. Sempre il 5, 6 e 7 dicembre il centro storico di Loreto Aprutino ospiterà **Lauretum Oleum** che avrà come protagonista l'**olio extra vergine di oliva**. I visitatori potranno apprendere i segreti dell'olio dalla viva voce dei produttori e fare acquisti mirati dopo aver degustato e apprezzato i vari tipi di olio: fruttato, monovarietale, biologico, etc. Come per **Lauretum Vinum** anche per **Lauretum Oleum** ad ogni piatto sarà abbinato l'olio giusto per esaltarne al

nerario enogastronomico all'interno del quale approfondire le tecniche della degustazione coadiuvati da **sommeliers professionisti ed esperti assaggiatori** di olio. Ogni espositore presenterà un **piatto della tradizione tipica abruzzese** al quale abbinare il suo prodotto. All'interno di ogni area sarà messa a disposizione dei visitatori una scheda esplicativa contenente: descrizione Azienda vinicola o olearia, caratteristiche del prodotto, descrizione del piatto della cucina tradizionale abbinato e tecnica dell'abbinamento.



Lauretum Vinum et Oleum offers visitors the opportunity to taste delicious local delicacies and admire historic and artistic heritage, together in a unique sensory experience. **December 5, 6, and 7**, the historical center of Loreto Aprutino will host **Lauretum Vinum**. Come sip a superior **Trebbiano d'Abruzzo** paired with a creamy spelt soup while admiring the Olive Oil Museum housed in the precious **Castelletto Amorotti** or taste a powerful **Montepulciano d'Abruzzo** paired with local "aprutina" tripe among the 569 works of



varietal, organic, etc. Like **Lauretum Vinum**, also with **Lauretum Oleum**, each oil will be paired with a dish which best brings out its flavor. **Lauretum Oleum's** goal is to bring people closer to the production methods of one of the cornerstones of traditional Italian and Mediterranean gastronomy. **Ancient cellars, museums and historical palaces** gather the exhibitors together in a unique festival. Visitors, after initial reception (each visitor receives a tasting glass and list of exhibitors) will embark on a **food and wine itinerary** to develop



The 2009 edition of **Lauretum Vinum et Oleum** will be enhanced by another of the riches of the Abruzzo territory: **the ceramics of Castelli**. Ceramic artists will be on hand to demonstrate the making and decorating of their highly prized works, bringing to life for visitors an art that has been handed down through the centuries.



museo Acerbo delle ceramiche di Castelli
Acerbo museum of Castelli ceramics

meglio il sapore. **Lauretum Oleum** vuole far avvicinare i consumatori al mondo e ai modi di produzione di uno dei capisaldi della tradizione gastronomica italiana e mediterranea. Antiche **cantine, musei e palazzi storici** accoglieranno gli espositori in una kermesse unica. I visitatori, dopo l'accoglienza iniziale (consegna del bicchiere da degustazione ed elenco degli espositori) verranno coinvolti in un **iti-**

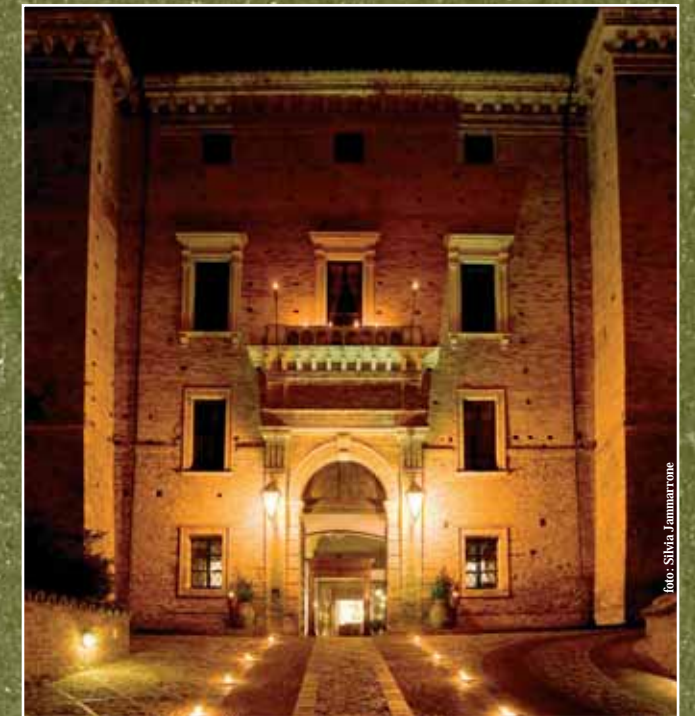
L'edizione 2009 di **Lauretum Vinum et Oleum** sarà arricchita da un'altra eccellenza del territorio abruzzese: "la Ceramica di Castelli". Maestri ceramisti impreziosiranno la manifestazione con la lavorazione ed il decoro di ricercatissimi manufatti in ceramica, facendo rivivere ai visitatori un'arte che si tramanda da secoli.



oleoteca regionale museo di storia dell'arte olearia
d'Abruzzo history museum of the oil of Abruzzo

the **Acerbo Ceramics Museum**. You will finish with a "passito" or local dessert wine paired with amaretti biscuits at the antique wall of the **Chiola Castle**. Also December 5, 6, and 7 the historical center of Loreto Aprutino will host **Lauretum Oleum** with its star attraction being **extra virgin olive oil**. Visitors will hear about the secrets of olive oil directly from the producers and may buy oil after tasting and evaluating the various types available: fruity,

their tasting skills with the help of **professional sommeliers and oil tasting** experts. Each exhibitor will present a **traditional Abruzzese dish featuring their specialty product**. Each exhibit will have on display for visitors an information card showing: a description of the winery or oil producer, the characteristics of their product, descriptions of the dishes from the traditional kitchens and explanation of the food and wine pairings.



Castello Chiola, dimora storica - historical residence



foto: Silvia Jammarrone