

programma Lauretum Vinum et Oleum

lauretum vinum et oleum si presenta

venerdì 5 dicembre (su invito)

ore 16,00 teatro Comunale L. De Deo di Loreto Aprutino

- Presentazione dell'evento alla stampa.
- Saluto delle autorità.
- Tavola rotonda "cambiamenti climatici ed effetti sulla viticoltura e olivicoltura in Abruzzo". Interverranno Prof. Guido Visconti, Università dell'Aquila; dott. Bruno Di Lena, ARSSA; moderatore Lucio Valentini, Rai Abruzzo.
- ... premio alla memoria... di Gianni Masciarelli, Nicola Santoleri e Alberico D'Intino, riconoscimenti a: Azienda Agricola Valentini; Azienda Agricola Torre dei Beati
- Ringraziamento sponsor della manifestazione e presentazione dei produttori.
- Degustazione guidata e abbinamento ai piatti della tradizione locale.

sabato 6 dicembre conferenza

ore 15,30 sala Consiliare Comune di Loreto Aprutino

- L'Archeoclub a Loreto Aprutino dal neolitico ad oggi relatori prof. Carlo Tozzi, Università di Pisa; dott. Andrea R. Staffa, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Abruzzo.

inizio evento "Lauretum Vinum et Oleum"

ore 17,00 nel centro storico di Loreto Aprutino

- apertura dell'esposizione con la presentazione dei vini e degli oli extra vergine di oliva in abbinamento ai piatti della cucina tipica abruzzese.

domenica 7 dicembre

ore 17,00 nel centro storico di Loreto Aprutino

- apertura dell'esposizione con la presentazione dei vini e degli oli extra vergine di oliva in abbinamento ai piatti della cucina tipica abruzzese.

lunedì 8 dicembre

ore 17,00 nel centro storico di Loreto Aprutino

- apertura dell'esposizione con la presentazione di vini e degli oli extra vergine di oliva in abbinamento ai piatti della cucina tipica abruzzese.

tuttigiorni ore 17,00

- Invito didattico enogastronomico a cura del sommelier Tatiana Spinelli
- Servizio Bus-navetta.
- La quota d'ingresso all'evento è di 10 Euro.
- L'Associazione Regionale Allevatori presenta: le eccellenze della nostra zootecnia attraverso una degustazione guidata di vitellone bianco di razza marchigiana dell'Appennino Centrale IGP, formaggi locali prodotti da aziende associate all'ARA, agnello d'Abruzzo "Italia Alleva".

tesori
d'Abruzzo

Strada di L'Espresso - cultura - enogastronomia

Associazione
Lorelese
Operatori
Economici



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

... ricordando remembering
Edoardo Valentini

6-7-8 dicembre 2008
Loreto Aprutino



produttori - oil producers

Lauretum Oleum

Azienda agricola **Di Giacomo**

c.da San Martino, 16 - Pianella (PE)
tel. 085.971163

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

Frantoio **Montecchia**

c.da Case Di Pasquale - Morro D'Oro (TE)
tel. 085.895141
info@frantoiomontecchia.it

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
oliopretole@alice.it

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 - Collecorvino (PE)
tel. 085.8205078 - info@contesa.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

Rabasco Vini

c.da San Desiderio, 23/a - Pianella (PE)
tel. 085.9720043 - fax 085.4312003
info@rabascovini.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
adgalas@tin.it

Tenuta **Torre Raone**

c.da Scannella - Loreto Aprutino (PE)
tel. e fax 085.8289699
info@torreraone.it / www.torreraone.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 6, 7 e 8 dicembre il centro storico di Loreto Aprutino ospiterà Lauretum Vinum. Sarà possibile sorseggiare un ottimo Trebbia-

no 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

museo dell'Olio - Oil museum - castelletto Amorotti

passito in abbinamento agli amaretti di Loreto Aprutino accompagnati dai reperti archeologici dell'Antiquarium. Sempre il 6, 7 e 8 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 meglio il sapore. Lauretum Oleum vuole far avvicinare i consumatori al mondo e ai modi di

stazione ed elenco degli espositori) verranno coinvolti in un itinerario 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. L'edizione 2008 di Lauretum Vinum et Oleum sarà arricchita da un'altra eccel-

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 6, 7 and 8, 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"



tum 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, 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

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. The 2008 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**

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 degu-

lenza 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.



antiquarium Antonio Casamarte

tripe among the 569 works of the Acerbo Ceramics Museum. Finish with a "passito" or local dessert wine paired with amaretti biscuits among the archaeological exhibits of the Antiquarium. Also December 6, 7 and 8 the historical center of Loreto Aprutino will host Laure-

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 their tasting skills with the help of professional sommeliers and oil tasting experts. Each exhibitor will



**Oleoteca Regionale
museo di storia dell'arte olearia d'Abruzzo
history museum of the oil of Abruzzo**