



Ecopotea

presenta

È TEMPO DI...

"CAZZI MALATI"



Sono dolci locali, tipici del periodo della vendemmia. In origine definiti "azimi mielati" per l'assenza di lievito nell'impasto, composto da farina e mosto. Meglio conosciuti come "cazzi malati" o "cazzi mpalati" nome storpiato nel tempo da storie, tradizioni e usanze contadine del territorio irpino.

DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE



(senza uso di pesticidi o altri prodotti chimici, dannosi per la salute ed il benessere dell'uomo)

29 OTTOBRE 2022

ORE 20:00

30 OTTOBRE 2022

ORE 12:00

Focaccia di farro con ricotta e miele

Cazzi malati

Laina e ceci

Zuppa di ceci

LABORATORIO "MANI IN PASTA"

DOMENICA 30 OTTOBRE ORE 10:00

Partendo dalle materie prime, prepareremo insieme il "vino cuotto," e impasteremo i "cazzi malati"...tramandando la tradizione!

Per info e prenotazione laboratorio: 3293769775 Giovanna

PIAZZA MONUMENTO AI CADUTI

Venticano

