

Oscata in Vita alla Pigiatura

**NELL'ECOMUSEO DELLE CUCINE
RURALI DELL'ALTA IRPINIA
DOMENICA 29 SETTEMBRE 2024**



PROGRAMMA

10:00 caffè e biscottini al vino
10:30 giro in vigna con Oscata inVita
11:30 aperitivo con formaggi e vini locali
12:00 cantine, attrezzature e ritualità della vendemmia
13:00 pranzo con menù contadino evocativo e scoperta dei proverbi locali
15:00 pigiatura
17:00 preparazione tarallini al vino e semina nell'orto sociale
18:00 dolci saluti con tarallini e mele limoncelle al mosto e torta al vino

MENU CONTADINO

La giornata è volta a promuovere le aziende locali, la vocazione enogastronomica del territorio e le ricette di famiglia, proponendo baccalà alla perticaregna, patate e peperoni e peperoni con le briciole, lasciando spazio alla tradizione con le mele limoncelle e i taralli immersi nel mosto e all'innovazione degustando la torta al vino

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Quota partecipazione menù adulto: 25 euro con riduzioni per famiglie - Info e iscrizioni, telefono: 3396714738; mail: oscatainvita@gmail.com