in collaborazione con

2025 - Il Edizione - Terracina





LABORATORI DEL GUSTO

1. LA PREGIATA SALUMERIA PONTINA. PORK VS BUFFALO

Sabato 8 novembre, ore 17:00

Questo incontro ci permetterà di scoprire e assaggiare 6 straordinari salumi, seguendo le storie di 6 caparbi artigiani che hanno elevato ad arte la loro produzione, confrontando diverse tipologie e tecniche, da carni suine e bufaline locali.

2. ARTIGIANALI, SPONTANEI, FRANCHI. CONOSCIAMO I VINI NATURALI

Sabato 15 novembre, ore 17:00

In compagnia di Roberto Muzi, sommelier, scrittore e divulgatore eco-gastronomico, assaggeremo vini di aziende convinte dell'irrinunciabilità di un approccio sostenibile sia in vigna che in cantina, dove il mosto fermenta spontaneamente.





in collaborazione con

2025 - Il Edizione - Terracina





LABORATORI DEL GUSTO

3. STORIE DI LATTI, FORME E CASARI. I FORMAGGI D'AUTORE

Venerdi 21 novembre ore 17:00

Un'avvincente percorso di assaggi per conoscere formaggi unici e le loro identità, attraverso il racconto dei luoghi d'origine e delle tecniche di produzione, in compagnia di Stefano Asaro.

4. BeerLAB

INCONTRO CON IL BIRRARIO

Venerdì 28 novembre ore 17:00

La birra raccontata dal suo produttore, un percorso di degustazione con Schininà Brewing.





FESTIVALGASTRONOMICA.IT

in collaborazione con

2025 - Il Edizione - Terracina





LABORATORI DEL GUSTO

5. TRA ERBE E CAFFE'.
Viaggio nei sapori Izzi
Domenica 7 dicembre ore 17:00

Un'esperienza sensoriale dedicata ai profumi e ai sapori della tradizione liquoristica artigianale.

Laboratori a cura di Slow Food di Terracina presso Zero Food Experience - Le Palme Village.

Ingresso a pagamento 30 euro a persona a incontro. Speciale Soci Slow Food 25 euro a persona a incontro. Promo 4 incontri + 1 = 100 euro a persona.



FESTIVALGASTRONOMICA.IT

Prenotazioni tramite sito o messaggio WApp al 3385664016

(indicare nome, cognome, data evento, cellulare)