



Qualità Abruzzo, “a lezione” di agnello con Peppino Tinari. Riprendono gli incontri tra scambio e convivialità

23 Aprile 2026 

GUARDIAGRELE – Sono ripartiti da Guardiagrele (Chieti) gli incontri di Qualità Abruzzo, giornate all’insegna dello scambio di esperienze e professionalità, condite dalla immancabile convivialità.

I soci del consorzio che riunisce 25 tra ristoratori, gelatieri, pasticceri e pizzaioli, si sono ritrovati a colazione da Patabom, la pasticceria di **Matteo Zuccarino** e **Maria Teresa Liberatore** in centro storico, prima di spostarsi a Villa Maiella, il ristorante Stella Michelin della famiglia Tinari, dove il patron, **Peppino**, ha tenuto un’autentica lectio magistralis sull’agnello.

Dolce e caffè: la monoporzione di Matteo Zuccarino di Patabom e il decaffeinato di 99 Caffè

Un incontro di formazione che ha toccato tutto il processo: dalla scelta della materia prima ai tagli, dalle lavorazioni alle tecniche di cottura, fino all’interpretazione contemporanea del prodotto.

È seguito il pranzo da Villa Maiella e poi una visita del centro storico di Guardiagrele. Nel pomeriggio, dolce finale con la merenda da **Emo Lullo**, che ha fatto degustare le sue prelibate Sise delle Monache, il tipico dolce composto da due strati di pan di spagna, farciti da crema pasticceria, con la forma di tre protuberanze.

