

PECORINO E PECORINI: LO STAGIONATO IN FAVE DI CACAO E MIELE CELEBRA IL DECENNALE

8 Agosto 2017

di **Redazione**



FARINDOLA – Venti cantine abruzzesi, 4 piazzette con tante degustazioni, 12 concerti per 3 serate, rievocazione storica “Viaggio del formaggio”, ma soprattutto un evento dedicato al pecorino stagionato in fave di cacao e miele per 12 mesi: Farindola (Pescara) celebra così il decennale di Pecorino & Pecorini, tra gli eventi di più alta qualità nel circuito dell'estate enogastronomica abruzzese.

Appuntamento da venerdì 11 a domenica 13 agosto.

L'evento sarà presentato in occasione del convegno “Accoglienza e qualità: strumenti per lo sviluppo del turismo abruzzese”, in programma mercoledì 9 agosto alle ore 10,30 al Saturno Beach club, in viale della Riviera 16 a Pescara.

Il convegno approfondirà, con gli operatori del settore, le possibilità di sviluppo turistico

derivanti da un'accoglienza orientata all'eccellenza, dalle cime del Gran Sasso fino alle rive dell'Adriatico.

Parteciperanno **Luca Labricciosa**, presidente dell'associazione culturale La Zanzara, organizzatrice dell'evento, **Angelo D'Ottavio**, presidente del Circuito di Credito Commerciale Abrex, partner della manifestazione, i rappresentanti del Gal-Dmc Terre Pescaresi e del tour operator Wolftour.

Modererà il convegno l'esperto enogastronomo **Gianluca Marchesani**.