



Slow Food®
Gargano

La gita Slow

domenica 2 giugno 2024

a **Peschici**

per il gusto di saperne di più de l'estate autentica del Gargano



ore 10,45 incontro in piazza Sandro Pertini e passeggiata guidata nel centro storico di Peschici
ore 13,15 ristorante CAMAVITÈ' spiaggia di Manacore di Peschici



Workshop sulla pesca in mare sul Gargano
Laboratorio del Gusto
"i cocktail di erbe garganiche"
Laboratorio del Gusto
"i sapori estivi autentici del Gargano"
curati insieme al mitico chef
Vincenzo De Nittis



Slow Food® Gargano



Laboratori del Gusto

curati dal mitico chef *Vincenzo De Nittis*

“i cocktail di erbe garganiche”

“i sapori estivi autentici del Gargano”

quenelle di ricotta di mucca, olio al basilico e salsa al rosmarino
[drink Forever June](#)

ricciola frollata 22 giorni, cavolino viola e borragine
ombrina marinata, porri, farro e marmellata di olive
[drink Mediterraneo](#)

favette, cicorie e musciska di capretta nera
[drink Mediterraneo](#)

paccheri, cicerchie, scorfano rosso e peperone crusco
[drink pomodoro da bere](#)

seppioline, piselli e carciofo
[drink GinLemon](#)

frutta e gelato

[limoncino](#)

caffè

acqua e pane di Peschici

