



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

