

In uno scenario meraviglioso unico e genuino quale le pendici del monte Cesima nasce Agristor "Le Due Torri", che, da sempre sensibile alla promozione e valorizzazione delle produzioni regionali e alla salvaguardia e tutela del territorio, ha il piacere di presentarvi l'iniziativa "mangia sano pulito e giusto al km 0".

Biodiversità, eco-sostenibilità, basso impatto ambientale sono temi che dovremmo esaminare tutti. Da questa considerazione abbiamo acquisito sempre più la consapevolezza di voler salvaguardare le ricette tradizionali, la cultura artigianale promuovendo un'agricoltura pulita attraverso le varie preparazioni vegetali dettate più dai tempi dell'orto che dalla moda gastronomica.

Il programma avrà inizio giovedì 20 novembre 2008 alle ore 20.30 e poi proseguirà per tutti i giovedì e venerdì delle settimane successive fino al 19 dicembre sera.

Domenica 21 Dicembre alle ore 11 ci sarà l'atto conclusivo di questa prima fase con l'elaborazione in loco di alcuni prodotti, col chiaro intento di avvicinare ulteriormente il consumatore finale al mondo delle produzioni tipiche.

I mestieri, quelli con le mani... faccia a faccia con i creatori del tipico, creazione e degustazione in sala di Ricotta, Pane alle noci, Pasta fresca e Birra dalle ore 11 potrete prender visione delle varie fasi di preparazione dei prodotti che poi degusterete durante il pranzo.

Perché la proposta enogastronomica sia più godibile e per poter condividere al meglio la nostra passione per il territorio, gli incontri saranno destinati ad un numero massimo di quaranta partecipanti. Agristor "Le Due Torri" vi invita a partecipare a questa esperienza sensoriale e a condividere e diffondere lo spirito della nostra iniziativa.

**"Un modo nuovo di coniugare la vita frenetica delle caotiche metropoli con i tempi che madre natura impone".**



**Slow Food\***

Aderisce alla campagna Slow Food "Mangia sano pulito e giusto".



**Agristor Le Due Torri**  
Via Venafrana, Km 4700  
81050 Prezenzano (Caserta)  
Tel: +39.0823.989518  
+39.349.5450068  
Fax: +39.0823.989518  
E-mail: agristor.leduetorri@libero.it

[www.agristorduetorri.com](http://www.agristorduetorri.com)



*Mangia sano, pulito e giusto... a km 0!*



**Inizia il viaggio  
tra i sapori della nostra terra...**

*Eventi dal 20 Novembre al 21 Dicembre*

*Mangia sano, pulito e giusto... a km 0 !*

Slow Food<sup>®</sup>  
Volturno



## IL PROGRAMMA DELLE *Serate Degustazione*

Eventi presso l'Agristor "Le Due Torri" di Presenzano (Ce)

■ Giovedì 20 Novembre - ore 20.30

### La Marchigiana... dalla stalla alla tavola

*Degustazione e illustrazione dei processi produttivi delle carni della Fattoria Carpineto, attenta da sempre alla salvaguardia della natura e del sapore della Marchigiana.*

Saranno presenti Pasquale Rusciano e Salvio Passariello per "Fattoria Carpineto".

■ Venerdì 21 Novembre - ore 20.30

### Sapori de' La Rocca

*Vino novello, castagne, funghi e formaggi, i sapori genuini del territorio del Vulcano di Roccamonfina sapientemente preparati ed abbinati.*

Saranno presenti Giuseppe Iaconelli e Salvio Passariello.

■ Giovedì 27 Novembre - ore 20.30

### Alla scoperta del "Pallagrello"

*L'amore per la terra, per il vino, per la voglia di fare non bene ma benissimo, alla riscoperta di due vitigni autoctoni della Campania: Pallagrello Bianco e Pallagrello Nero*

Sarà presente Emanuela Piancastelli per "Terre del Principe".

■ Venerdì 28 Novembre - ore 20.30

### Joaquin e i processi di vinificazione

*Il processo di vinificazione illustrato dalla premiata azienda "Joaquin", sapienti abbinamenti per una completa esperienza sensoriale.*

Sarà presente Raffaele Pagano per "Joaquin".

■ Giovedì 4 Dicembre - ore 20.30

### I segreti di un olio di qualità

*L'antica tradizione della famiglia Brunetti va raccontata... l'olio extravergine di prima spremitura a freddo va degustato ed abbinato.*

Sarà presente Giuseppe Brunetti per "Antico Frantoio Brunetti".

■ Venerdì 5 Dicembre - ore 20.30

### Le mani... in Pasta

*Le paste fatte a mano degli "Artigiani Pastai". L'illustrazione delle tecniche di lavorazione, i segreti per una buona pasta.*

Sarà presente Massimiliano Mantini per "Artigiani Pastai".

■ Giovedì 11 Dicembre - ore 20.30

### I segreti della grotta e della fossa...

*Illustrazione delle fasi produttive e dell'affinamento in grotta e in fossa dei formaggi del caseificio "Optimum Sancti Petri". Degustazioni ed abbinamenti.*

Sarà presente Giuseppe Iaconelli per "Optimum Sancti Petri".

■ Venerdì 12 Dicembre - ore 20.30

### Le sorprese del territorio

*Le sorprese che può riservare solo un territorio come la Campania: la birra "Karma", degustata tra innovazione e tradizione.*

Sarà presente Mario Cipriani per "Birra Karma".

■ Giovedì 18 Dicembre - ore 20.30

### C'era una volta... il Pane

*Pane pasta e taralli. Il gusto della semplicità prende forma e segue le tradizioni della nostra terra. Durante la serata dimostrazione delle tecniche di lavorazione.*

Sarà presente Massimo Integlia per "Panificio Integlia".

■ Venerdì 19 Dicembre - ore 20.30

### Il Latte Crudo e le sue sorprese

*Un processo che in pochi conoscono e che poche aziende salvaguardano. Degustazione di prodotti caseari ottenuti dalla particolare lavorazione.*

Sarà presente Giuseppe Iaconelli per "Optimum Sancti Petri".

■ Domenica 21 Dicembre - ore 11,00

### I mestieri, quelli con le mani

*Pane, pasta e ricotta in sala. Il pranzo conclusivo del primo ciclo di eventi insieme a "Panificio Integlia", "Artigiani Pastai" e "Optimum Sancti Petri"*

Interverranno Massimo Integlia, Massimiliano Mantini e Giuseppe Iaconelli.

*Eventi dal 20 Novembre al 21 Dicembre*