

# I percorsi del gusto

5-6-7 Settembre 2014 - h. 19:00 La Tipicheria.

## Venerdì 5

- *Falerno del Massico* (Masseria Felicia - Rapa)
- *"La soddisfazione non attesa si trasforma in incredula emozione per essere riusciti, con un vino nato dal cuore"* (Masseria Felicia)
- *"Falciano del Massico è sinonimo di bellezza ed unicità, dove 'storico' non significa 'vecchio' bensì 'antico'."* (Rapa)
- *I Maestri del Dolce:*  
Nino Cannavale, inventore della "Dolce Bufala".  
Anna Ghiavazzo, le delizie de "Il Giardino di Ginevra".

## Sabato 6

- *Birre Artigianali* (Birra Karma - White tree Brewing)
- *"Orzo, luppolo, lievito, acqua... ma anche cura e tanta passione si fondono nella birra Karma che presenta un inconfondibile bouquet di aromi, colori e note di freschezza naturale."* (Karma)
- *"Non è possibile accontentarsi di una birra industriale dopo che si è capito, degustando una birra non pastorizzata e non filtrata, quali e quanti siano i sapori e gli odori che è possibile individuare in un semplice boccale di birra."* (White Tree Brewing)

## Domenica 7

- *Conciati e Peruti* (Le Campestre - Comunità Massico e Roccamonfina)
- *"Vorremmo raccontare il Conciato Romano ma non è facile farne una semplice descrizione in quanto non è solo un formaggio ma una vera esperienza antropologica."* (Le Campestre)
- *"Il caso peruto di Sessa Aurunca un formaggio da non dimenticare, una vera prelibatezza per gli amanti dei gusti decisi e intensi."* (Comunità del cibo degli agricoltori custodi del Massico e del Roccamonfina).

Prenotazioni: [www.terrafelix.eu](http://www.terrafelix.eu) - 081 501 1641



LEGAMBIENTE



Associazione  
Culturale  
"Il Colibri"  
Sant'Arpino