Bronte
e il suo Pistacchio DOP

INGRESSO LIBERO

GRANAIO

PROGRAMMA

SABATO 13 DICEMBRE

10:30
Inaugurazione

11:00
Saluti Istituzionali e Apertura Area Espositiva

12:30 SHOW-COOKING
Chef Giuseppe Germanà
Chef Manuel Tropea
Conclusione con la degustazione dei piatti e del Panettone al Pistacchio Verde di Bronte DOP

14:30 SHOW-COOKING
Prof.ssa Francesca Leonardi e Prof. Andrea Fazio
Docenti dell'Istituto Alberghiero G.Falcone di Maniace
Conclusione con la degustazione dei piatti e del Panettone al Pistacchio Verde di Bronte DOP

16:00 SHOW-COOKING
Chef Roberto Spitaleri
Conclusione con la degustazione dei piatti

17:30 SHOW-COOKING
Chef Sandro Rinaldo Chiù
Conclusione con la degustazione dei piatti

18:30
Intrattenimento con il Cantastorie
Luigi Di Pino

CONDUCE
Ruggero Sardo



Collettiva di artisti brontesi

PANETTONI OFFERTI DA
MARULLO SPA
'A RICCHIGIA
ANTICHI SAPORI DELL'ETNA
AZ. AGRICOLA ZINGALE MARCO

MUSEO DEL PISTACCHIO
REALIZZATO DALLA
RETE DI IMPRESE
TERRE VERDI
BRONTE

REGIONE SICILIANA

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA

COMUNE DI BRONTE

I.P.S.S.E.O.A "G. FALCONE"

Bronte
e il suo Pistacchio DOP

INGRESSO LIBERO

AREA DEGUSTAZIONE

PROGRAMMA

SABATO 13 DICEMBRE

11:00
Filletta al Pistacchio Verde di Bronte DOP

Mescita della Ricotta

Cannoli Tradizionali
Offerti dalla Coldiretti Catania

12:00
Pane Condito con Olio Extravergine di oliva e Granella di Pistacchio Verde di Bronte DOP

Panini, Mortadella e Pesto di Pistacchio Verde di Bronte DOP

13:30
Gelato al Pistacchio Verde di Bronte DOP

CONDUCE
Ruggero Sardo



Collettiva di artisti brontesi

PANETTONI OFFERTI DA
MARULLO SPA
'A RICCHIGIA
ANTICHI SAPORI DELL'ETNA
AZ. AGRICOLA ZINGALE MARCO

MUSEO DEL PISTACCHIO
REALIZZATO DALLA
RETE DI IMPRESE
TERRE VERDI
BRONTE

REGIONE SICILIANA

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA

COMUNE DI BRONTE

I.P.S.S.E.O.A "G. FALCONE"

Bronte
e il suo Pistacchio DOP

INGRESSO LIBERO

GRANAIO

PROGRAMMA

DOMENICA 14 DICEMBRE

10:00
Apertura Area Espositiva

11:00
Riconoscimento a chi ha condotto con impegno e passione lavori e studi di ricerca sul Pistacchio di Bronte

12:30 SHOW-COOKING
Prof. Salvo Licciardello
Docente dell'Istituto Alberghiero Falcone di Maniace
Conclusione con la degustazione dei piatti e del Panettone al Pistacchio Verde di Bronte DOP

14:30 SHOW-COOKING
Chef Roberto Spitaleri
Conclusione con la degustazione dei piatti e del Panettone al Pistacchio Verde di Bronte DOP

CONDUCE
Ruggero Sardo

PANETTONI OFFERTI DA
MARULLO SPA
'A RICCHIGIA
ANTICHI SAPORI DELL'ETNA
AZ. AGRICOLA ZINGALE MARCO

MUSEO DEL PISTACCHIO
REALIZZATO DALLA
RETE DI IMPRESE
TERRE VERDI
BRONTE



Collettiva di artisti brontesi

ETNA BIKE EXPERIENCE

Vieni a vivere un' esperienza unica in bike tra i Pistacchieti e i magici scenari del nostro territorio
info al 3288256738

REGIONE SICILIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA
COMUNE DI BRONTE
I.P.S.S.E.O.A "G. FALCONE"

Bronte
e il suo Pistacchio DOP

INGRESSO LIBERO

AREA DEGUSTAZIONE

PROGRAMMA

DOMENICA 14 DICEMBRE

10:30
Filetta al pistacchio verde di Bronte DOP

11:00
Mozzarella con Granella di Pistacchio Verde di Bronte DOP

12:00
Pane Condito con Olio Extravergine di oliva e Granella di Pistacchio Verde di Bronte DOP

Panini, Mortadella e Pesto di Pistacchio Verde di Bronte DOP

13:30
Gelato con Pistacchio verde di Bronte DOP

CONDUCE
Ruggero Sardo



Collettiva di artisti brontesi

PANETTONI OFFERTI DA
MARULLO SPA
'A RICCHIGIA
ANTICHI SAPORI DELL'ETNA
AZ. AGRICOLA ZINGALE MARCO

MUSEO DEL PISTACCHIO
REALIZZATO DALLA
RETE DI IMPRESE
TERRE VERDI
BRONTE

ETNA BIKE EXPERIENCE

Vieni a vivere un' esperienza unica in bike tra i Pistacchieti e i magici scenari del nostro territorio
info al 3288256738

REGIONE SICILIANA

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA

COMUNE DI BRONTE

I.P.S.S.E.O.A "G. FALCONE"