

Sagra della zuppa di Aquilea
Prelibatezze senza glutine, stand ed eventi
(comunicato stampa n.1)

Fervono i preparativi per la seconda edizione della SAGRA DELLA ZUPPA, che si terrà **sabato 2 e domenica 3 luglio** ad Aquilea, in provincia di Lucca. **Gustosi piatti senza glutine e stand di prelibatezze gastronomiche** faranno da corredo al **ricco programma di eventi** che il Comitato Paesano di Aquilea ha deciso di organizzare in collaborazione con l'AIC Toscana, coordinamento di Lucca, grazie all'enorme successo registrato nell'edizione 2010.

Sarà possibile degustare **numerosi piatti privi di glutine**, per la gioia e il gusto di tutti: per iniziare pasta fritta, la rinomata zuppa alla frantoiana e altri primi piatti seguiti da bistecche di manzo e di maiale, galletti, salsiccia e rosticciana, tutto cotto alla brace e accompagnato da ottimo vino e gustoso olio extravergine d'oliva delle colline di Aquilea, ma anche pomodori, cipolle, fagioli e patatine fritte e, per concludere in dolcezza, la torta coi becchi.

Numerosi gli eventi in programma, primo fra tutti il **corso di panificazione senza glutine** tenuto dallo Chef Marco Scaglione, che avrà luogo **sabato 2 luglio alle ore 17.30** e sarà aperto a tutti; i partecipanti, che potranno iscriversi *in loco* con una quota di 10 € verranno guidati nella realizzazione di numerose varietà di pane senza glutine, da degustare a fine corso.

Da segnare in agenda anche il **Dibattito cibo-arte**, organizzato in collaborazione con mangiaregiusto.it e moderato dalla redattrice e autrice gastronomica Lara Balleri, che si terrà **domenica 3 luglio alle ore 18.00**. Un dialogo attivo che andrà a raccontare il legame che esiste tra arte, cucina senza glutine e territorio: alla produzione artistica del pisano Enrico Fornaini si affiancherà la preparazione di alcune varietà di pane della tradizione, realizzate e commentate dallo Chef Marco Scaglione, con gli autorevoli approfondimenti del gastronomo d'eccezione Giuliano Manzi.

Un'occasione per godersi appieno e in tutta tranquillità una manifestazione gastronomica di pregio, nella quale verranno proposti **esclusivamente menu senza glutine**, per la gioia di tutti. Vi aspettiamo numerosi!

Per informazioni:

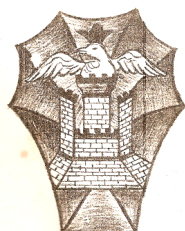
Emanuela Lorenzi, coordinatrice AIC Lucca: Cell. 348.0829566
coord-lucca@celiachia-toscana.it

Lara Balleri, mangiaregiusto.it, 348 9923685
lara.balleri@mangiaregiusto.it

Come arrivare: Aquilea si trova a circa 10 Km da Lucca, lungo la statale del Brennero, sopra Ponte a Moriano, in una zona collinare bella e incantata. Ampio parcheggio.

Organizzato da:

In collaborazione con:



COMITATO PAESANO
AQUILEA

