

X EDIZIONE

Domenica 29 Ottobre

TRIGNOLATA 2023



Consigli Utili

- Usare un abbigliamento autunnale, pratico con scarpe comode e k-way.
- Dotarsi possibilmente di guanti da giardinaggio.

Raccomandazioni

- È vietato asportare piante, foglie, fiori.
- Si richiede il rispetto degli orari.
- Si richiede attenzione durante l'esposizione delle relazioni.

Una giornata fra natura, gusto e cultura.
Alla scoperta del Prunus Spinosa

Iscrizione alla Trignolata

L'adesione va effettuata entro giovedì 26 ottobre telefonando al numero 0874/870510 oppure registrandosi sul sito www.plantatour.it nella pagina dedicata alla TRIGNOLATA.

Per il pranzo è richiesto un contributo di € 35,00 a persona, da versare al momento della prenotazione presso la reception del Domus Hotel o eccezionalmente al momento dell'arrivo

N.B. I cocktail "I Peccati del Duca" non sono compresi

 Domus Area

I PECCATI
DEL DUCA 

Variante Esterna, 86091 | Bagnoli del Trigno IS, Italia | Tel. 0874/870510

“
Una giornata fra natura, gusto e cultura.
Alla scoperta del Prunus Spinosa
”

 Domus Area
Bagnoli del Trigno IS

Programma

- Ore 9:30 Registrazione
- Ore 10:00 Affidamento piante de "L TRIGNI"
e partenza per i campi
- Ore 10:30 Messa a dimora delle piante
Iscrizione nome dell'operatore
- Ore 11:30 **"La vuvetella"**
Ristoro in campagna come ai tempi di una volta
- Ore 12:30 Ristorante Calice Rosso
**"Il Trigno ed altre piante autoctone":
patrimonio da tutelare e valorizzare**
Relatori:
Prof. Sebastiano Delfine *Università del Molise*
Dott. Valentino Palombo *Società Agricola Officinali srl*
Dott. Giovanni Occhionero *Nutrizionista Officine Naturali srl*
- Ore 13:30 Pranzo e show cooking con menu a base di
Prunus Spinosa a cura del Team Chef del Calice Rosso.
Fine pranzo **I PECCATI DEL DUCA GIN**
Presentazione Filmato **Tra Storia e Leggenda**
"IL TRIGNAMARO" Un progetto realizzato
Degustazione cocktails "I Peccati del Duca"
curata dal bartender Charles Flamminio

IN CASO DI CATTIVO TEMPO

- Ore 10:00 **OFFICINE NATURALI** Visita guidata allo stabilimento di
produzione di fitopreparati
- Ore 11:30 **Ristorante Calice Rosso**
Il programma resta invariato ma sarà arricchito da ulteriori interventi
curati da: Prof. Sebastiano Delfine *Università del Molise*
Dott. Valentino Palombo *Società Agricola Officinali srl*
Dott. Franco Mastrodonato Medico chirurgo *Domus Medica*
Giovanni Occhionero Nutrizionista *Officine Naturali srl*

il Menù a base di Prunus Spinosa

Antipasto

Sfere croccanti al Trigno su vellutata di piselli

Primo

Gnocchi di Salsatrigno con ragù di verdure
e gocce di fonduta al rosmarino

Secondo

Scrigno di maialino al cuore cremoso di Trigno
con demiglace, nido di Cicoria

Dessert

Pera Martin Sec al Trignolino con crema diplomatica

Trignamaro

Degustazione Trignamaro

Acque minerali Molisia
Cantastorie, Terre degli Osci IGP
Az. Agricola Colle Sereno

