



NEWS

- ATTUALITÀ
- COMUNICATI
- CRONACA
- CULTURA
- ECONOMIA
- EVENTI
- OPINIONI
- POLITICA
- SPORT

Discuti nel Forum (2 interventi) [Invia](#) [Stampa](#)

Una cena alla riscoperta dei sapori della nostra terra

Un'iniziativa del Gal Daunofantino per promuovere i prodotti della tradizione enogastronomica locale

Publicato il 22 febbraio 2008 alle 19:32 di [Maria Teresa Valente](#)



www.leirradine.it

Annunci Google

FORUM > NEWS

- 25-02 A proposito di: Manfredonia calcio, ancora una debacle
- 24-02 A proposito di: A Manfredonia la IV Festa dell'Arcobaleno
- 23-02 A proposito di: Nuove modalità d'assemblea d'istituto al Toniolo: gli studenti esultano
- 23-02 A proposito di: 'Nonne, madri, figlie...racconti di vita'
- 23-02 A proposito di: Un corso in lingua araba
- 22-02 A proposito di: Una cena alla riscoperta dei sapori della nostra terra
- 22-02 A proposito di: Auto contro il muro del cimitero
- 22-02 A proposito di: Il comizio di Veltroni a Foggia
- 22-02 A proposito di: E il carro di Madre Coraggio e i suoi figli fece tappa al 'Perotto'
- 22-02 A proposito di: Pronto Soccorso: attività 2007

Le Ricette Sfiziose

Leggi e prepara le ricette per stupire i tuoi ospiti!
www.marieclaire.it/cucina

Aceto balsamico di Modena

Il gusto della tradizione modenese direttamente sulla tua tavola
www.fondomontebello.com

Ricette Secondi di Pesce

Nuove gustose ricette per secondi per soddisfare i palati più fini
www.bortonevivai.it

Ristorante

Tradizione e charm portoghese E una natura eccezionale
www.turismolisboa.com

Le Ricette di Elle

Scopri tutte le ultime ricette per sorprendere in cucina!
www.elle.it/cucina





Una cena gustosa nel contesto di una serata deliziosa. Ecco in sintesi la cena di GALa che si è svolta ieri, giovedì 21 febbraio, presso il Regio Hotel Manfredi.

Prima di una serie di serate a tema, la "Cena di GALa" è un'iniziativa del Gal Daunofantino per promuovere i prodotti della tradizione eno-gastronomica locale, con il sostegno del Parco Nazionale del Gargano e la collaborazione del Gal Meridaunia e del Gal Piana del Tavoliere.

La cena di degustazione ha avuto come *leit motiv* il formaggio dall'antipasto al dolce, in tutte le sue più fantasiose e gustose peculiarità, ed è stata organizzata dall'agenzia Carpe diem & Scenario associati di Manfredonia nell'ambito del Progetto Comunitario European Country Inn - Le Locande dell'Europa Rurale.

Nelle intenzioni del presidente del GalDaunofantino, Luca D'Errico, la cena è stata un'occasione per promuovere l'incontro tra l'offerta e la domanda crescente di prodotti tipici e biologici. Presenti alla cena, infatti, produttori, distributori e consumatori.

All'interno della serata è stato anche allestito un laboratorio del gusto dedicato alla farrata ed i presenti hanno avuto modo di assistere dal vivo alla preparazione del tipico rustico manfredoniano, a base di grano, ricotta di pecora, cannella e menta maggiorana.

Di grande colore ed intrattenimento l'esibizione del Gruppo Folkloristico La Pacchianella di Monte Sant'Angelo, che è riuscita a coinvolgere in canti e danze anche il presidente Luca D'Errico.

Previste a breve nuove cene a tema nei migliori ristoranti della Daunia alla riscoperta dei sapori più genuini della nostra terra.

 [Discuti nel Forum \(2 interventi\)](#)

 [Invia](#)

 [Stampa](#)

Tutti i contenuti © 2000-2008, Manfredonia.net Magazine