



#### LEGENDA

- A - Punto informativo
- B - Inizio sagra
- C - Mercatino del canestrato e prodotti tipici
- D - Formaggio sotto le stelle (Pub Salomé) Martedì 10 agosto ore 24.00

#### PUNTI DI RISTORO

- 1 - Focaccia e canestrato arrostito (*F.lli Mastrangelo – Stagionatura e vendita formaggi*)
- 2 - Miskiglio al ragù di salsiccia e canestrato (*Agriturismo Parco Verde*)
- 3 - Fusilli mollicati con peperoni cruschi e scaglie di canestrato (*Hotel Ristorante Kiris*)
- 4 - Carrè di agnello in crosta di Canestrato (*Hotel Park Grumentum*)
- 5 - Rollè di maiale ripieno al canestrato (*Ristorante Al Piattello*)
- 6 - Pizza canestrato e pere (*Pizzeria ristorante Piccolo Mondo*)
- 7 - Arrosticini e "gliummirieddi" e salsiccia di montone (*Macelleria Da Giacinto*)
- 8 - Gelato al canestrato e cioccolato (*Bar La Frontiera*)
- 9 - Torta di canestrato e cioccolato fondente - Vino medioevale (*Agriturismo Parco Verde*)

**Gusto  
Cultura  
Tradizione**

# XXIX<sup>a</sup> SAGRA DEL CANESTRATO DI MOLITERNO I.G.P.

**MOLITERNO (PZ) - Centro Storico  
09 - 10 Agosto 2010 ore 20.00**

PROGRAMMA

<p><b>Lunedì 9 agosto 2010</b> Ore 15:00 Villa Comunale I bambini ed il canestrato: giochi per i piccini – Progetto fattorie Didattiche Alsia. (Mungiamo la pecora, facciamo il formaggio, indoviniamo a "CASO")</p> <p>Ore 16.30 Cineteatro PINO Convegno "Il Canestrato di Moliterno: unica IGP italiana per un formaggio – Prospettive e Potenzialità di sviluppo"</p> <p>Ore 20:30 Centro storico Apertura percorso gastronomico, botteghe di artigianato tipico locale e musica popolare</p>	<p><b>Martedì 10 agosto 2010</b> Ore 15:00 Villa Comunale Giochi per ragazzi... più o meno giovani</p> <p>Ore 16.00 Fondaci di Palazzo Parisi Concorso gastronomico "Cuciniamo a caso" (Regolamento ritirabile presso la Bibliomediateca di Moliterno o su <a href="http://www.sagrapecorinomoliterno.blogspot.com">www.sagrapecorinomoliterno.blogspot.com</a>) Concorso "Il miglior Canestrato di Moliterno 2010" a Cura dell'ALSIA</p> <p>Ore 20:30 Centro storico Apertura percorso gastronomico, botteghe di artigianato tipico locale, musica popolare e giochi</p> <p>Ore 24:00 Formaggio sotto le stelle Musica, canestrato e birra nella notte di San Lorenzo</p>
---	--

**Info: [prolococampusmoliterno@alice.it](mailto:prolococampusmoliterno@alice.it)  
[www.sagrapecorinomoliterno.blogspot.com](http://www.sagrapecorinomoliterno.blogspot.com)  
Tel.0975-668529 Numero verde 800310707**