LENTINI

PANE, AMORE E CUDDURUNI



>28/10



IL PANE DI LENTINI



VIA SAN BIAGIO



VIA SAN PAOLO

Al centro di questa edizione il Pane e il Cudduruni, due specialità di Lentini, tutelate dalla Fondazione Slow Food attraverso l'Arca del Gusto, accomunate dall'amore trasmesso negli impasti da chi si occupa della loro laboriosa preparazione. Il Pane di Lentini: buono in ogni occasione con la sua prerogativa di mantenersi più a lungo di altri tipi di pane. Il Cudduruni: la prelibata focaccia tradizionale di Lentini, che nasce come prodotto povero, preparato utilizzando i ritagli della pasta del pane, farcita poi con erbe spontanee e arricchita con formaggio e olio d'oliva.

Seguendo l'inebriante odore del pane, alla scoperta di antichi quartieri, ricchi di storia e bellezza, con la visita agli unici, e ormai rari, forni in pietra che ancora oggi sfornano pane e cudduruni profumati dai cocci della legna di agrumi e dalle bucce delle mandorle, incantati dalle storie ad essi legate.

INFO PERCORSO

Tempo di percorrenza: 2 ore e 30' circa Lunghezza: 4 km. circa Difficoltà: media (sono presenti scalinate) Punto di partenza: Info Point Pro Loco Lentini – via Conte Alaimo, 1 Orario di partenza delle visite guidate: ore 9.30 e ore 10.30

PER INFORMAZIONI

Comune di Lentini Ufficio Eventi Tel. 095 900136 eventi@comune.lentini.sr.it

Pro Loco Lentini Via Conte Alaimo, 1 Tel. 095 8133044 info@prolocolentini.