

*Non è facile riunire in un unico evento il meglio della cultura enogastronomica di un territorio eppure a Deguscanno 2017 parteciperanno solo i migliori artigiani abruzzesi del gusto con una selezione di prodotti che non può lasciare indifferenti: i formaggi di Gregorio Rotolo e i salumi dell'Olmo, i dolci del Pan dell'Orso e di Emo Lullo, i biscotti artigianali preparati dalla famiglia Notarmuzi, la locale produzione di miele, le confetture di lamponi, di more e di fragole prodotte a Scanno da Fior di montagna solo per citarne alcuni; e poi i vini di storiche cantine abruzzesi come De Fermo, Tiberio, i Fauri, Valle Reale, La Valentina, Terra Viva, Cataldi, Nicodemi, Cirelli e molte altre.*

*La cornice che farà da sfondo all'evento è una tra le più suggestive d'Italia e non ha bisogno di presentazioni. Abbiamo messo a disposizione di turisti e produttori gli androni, i cortili, le cantine dei palazzi più antichi di Scanno disegnando una vera e propria passeggiata del gusto.*

*Ma Deguscanno sarà più di un semplice percorso tra i sapori del territorio: saranno previste Cooking Class; un Wine Lab pensato e condotto da Giampaolo Gravina, wine writer tra i più seguiti; e poi, visite guidate al borgo di Scanno e suggestivi trekking immersi nel colorato e avvolgente autunno del Parco d'Abruzzo.*

*Anche il weekend dell'evento non è stato scelto a caso perché cade in occasione di una delle tradizioni folkloristiche più sentite dagli scannesi, le Glorie di San Martino. Le Glorie, che si tengono ogni 10 novembre, sono dei grandi falò che rievocano una tradizione ancestrale, quella dei riti propiziatori celebrati come buon auspicio per l'anno agricolo che iniziava.*

*La voglia di stare insieme, di festeggiare e di conservare le antiche tradizioni è fonte d'ispirazione per innumerevoli eventi enogastronomici in tutta la penisola. Deguscanno vuole inserirsi in questo fortunato filone per diventare il momento di promozione del nostro territorio.*

*Insomma, un weekend unico.  
Vietato mancare.*