



FATTORIA PETRINI  
**FRANTOI  
APERTI** 2015



**28  
29**  
**NOV**

VISITE . PRESENTAZIONI . DEGUSTAZIONI

IN COLLABORAZIONE CON  
**SFOGLINA SIMONETTA**  
PASTA FRESCA FATTA A MANO

IN COMPAGNIA DI  
**LETIZIA DEL VECCHIO**  
MUSICA LEGGERA E LIRICA

VIA SAN VITO, 12  
MONTE SAN VITO (AN)  
TEL. 071.740386

[ORGANICFOOD.IT](http://ORGANICFOOD.IT) / [PETRINIPLUS.IT](http://PETRINIPLUS.IT) / [PETRINIEXPO2015.BLOGSPOT.COM](http://PETRINIEXPO2015.BLOGSPOT.COM)

# 28

## NOV

SABATO

15.00  
16.30

LEZIONE DI PASTA FRESCA CON LA SFOGLINA SIMONETTA  
POSTI PRENOTABILI: 10 / COSTO LEZIONE: 15 EURO\*

17.00  
19.30

PRESENTAZIONE NUOVA PRODUZIONE  
DI OLI EXTRA VERGINI E STRENNE NATALIZIE

# 29

## NOV

DOMENICA

9.00  
19.30

VISITE AL FRANTOIO E DEGUSTAZIONI  
PRESENTAZIONE STRENNE NATALIZIE E NOVITA' PRODOTTI

10.30  
12.00

LEZIONE DI PASTA FRESCA CON LA SFOGLINA SIMONETTA  
POSTI PRENOTABILI: 10 / COSTO LEZIONE: 15 EURO\*

13.00  
15.00

PRANZO: PASTA FRESCA AL SUGO DI STOCCAFISSO  
E POLENTA O LENTICCHIE E SALSICCE (COSTO 10 EURO)\*  
AFFETTATI E BRUSCHETTE OFFERTE DALLA FATTORIA PETRINI



### *Fattoria Petriņi*

Produttori di Olio Extra Vergine d'Oliva

**ARRIVO ALLA FATTORIA PETRINI**  
(SOLO PER IL 29 NOVEMBRE)

COME DI CONSUETO, PER FACILITARE  
L'ACCESSO ALLA FATTORIA PETRINI, SI  
RACCOMANDA L'UTILIZZO GRATUITO DEL BUS  
NAVETTA CON PARTENZA DAL PARCHEGGIO  
DEL SALUMIFICIO "SANVITO"  
VIA PONTE LAMATO . MONTE SAN VITO  
(ROTATORIA INGRESSO PAESE)

\*

PER RAGIONI ORGANIZZATIVE SI RICHIEDE TASSATIVAMENTE LA PRENOTAZIONE  
DELLA LEZIONE DI PASTA FRESCA E DEL PRANZO ENTRO IL GIORNO 26/11/2015.  
INVIARE MAIL: F.PETRINI@ORGANICFOOD.IT

ORGANICFOOD.IT | PETRINIPLUS.IT