Divertimento all’aria aperta e ottima cucina tipica. Torna anche per il 2019 la Festa del Lambiccato Dop a Castel San Lorenzo, organizzato dall’associazione “Chiara Morra”. La kermesse, che ha ricevuto il patrocinio del Comune di Castel San Lorenzo e del Parco nazionale del Cilento, Alburni e Vallo di Diano, si terrà dal 3 al 7 agosto all’interno dell’area picnic dell’azienda vitivinicola “Chiara Morra”, in località Giuprino tra i comuni di Castel San Lorenzo e Felitto. Cinque giornate, in un ambiente familiare, animate da musica e spettacoli. Previa prenotazione, sarà possibile degustare i prodotti tipici anche a pranzo. Il ricco menu prevede, oltre all’antipasto con prosciutto, capocollo, formaggio e verdurine, anche: cavatielli al sugo con ricotta salata, fusilli con melanzane, spezzatino di chinghiale al vino rosso, salsiccia alla griglia con patatine, trota alla brace con insalata, arrosto di vitello con contorno a scelta tra insalata e patatine, cicoria cu lu muzzucu e bruschetta. E ancora, frutta a cubettoni, dolci vari, granita al mosto cotto, sangria e vino a volontà. Prodotto principe della kermesse enogastronomica sarà il Lambiccato di Castel San Lorenzo Dop. Per l’edizione 2019 l’associazione si è impegnata nel promuovere la campagna di sensibilizzazione Plastic Free. Le serate saranno animate da spettacoli e musica dal vivo. Il 3 agosto spazio agli appassionati del liscio, mentre il 4 serata brasiliana con Ciocco Latino. Il 5 agosto divertimento e tante risate con i concorrenti allo sbaraglio della “Corrida”, mentre il 6 agosto di scena la danza con il musical Grease dell’Accademy of Dance di Maddalena Lembo. A chiudere la cinque giorni sarà il gruppo folkloristico “I Valcalore”. L’appuntamento tra fiumi di vino e altre gustose tipicità è dal 3 al 7 agosto. Per info e prenotazioni è possibile contattare tramite WhatsApp i numeri 329 7053923 oppure 347 8401209. Per contatti: pagina Facebook “Azienda agricola vitivinicola Chiara Morra”.