Branul - cultura si traditie gastronomica la Muzeul Taranului Roman

Locul desfasurarii: Muzeul Taranului Roman
Organizator: Tactic Events

Urmand traseul strabun al transhumantei, de la munte la ses, ciobanii din Bran, dar si Moeciu, Brasov, Sibiu coboara de la munte cu telemea proaspata si veche, urda, cas afumat, branza cu busuioc sau patrunjel, branza de burduf si in coaja de brad, pastrama delicioasa, carnati si cartabos precum si alte delicii specifice zonelor de unde provin. Intre 19 si 21 noiembrie, de vineri pana duminica, dis de dimineata pana dupa amiaza tarziu, zeci de producatori va asteapta la Muzeul Taranului Roman la Piata Taraneasca cu produse traditionale romanesti, pregatite in vatra satului dupa retete traditionale. Si cum pastrama nu merge decat udata din belsug, v-am pregatiti must proaspat, pregatit la fata locului, vin de butura, dar si palinca si licoare Salajana. Pentru doamne avem siropuri din muguri de brad si alte fructe de padure, dulceturi de afine, capsuni, merisoare, zacusti de ghebe si hribi, muraturi fara conservanti, pepene galben si rosu, mere, pere murate, prajituri ca la bunica acasa si cozonaci. Nu vor lipsi magiunul de Topoloveni, mierea de albine, mere si pere din livada taraneasca, turta dulce, covrigi de la Pitesti si kurtos kalacs de la Lupeni. Din muntii Apuseni veti gasi ceaiuri, tincturi si alifii terapeutice, dar si consultanta gratuita la standul Apuseni Natural Products. Mesterii populari va vor intampina cu ceramica traditionala, obiecte din lemn pentru gospodine, caciuli de blana si costume populare iar duminica va inveselim cu dansuri si muzica populara autentica. Si NU UITA! La Piata Taraneasca totul se ia pe degustate!! Intre 19 si 21 noiembrie de la 9,00 pana la orele 19, 00 La Muzeul Taranului Roman! Pentru detalii suplimentare: Corina Beararіu 0744 86 00 82 office@tacticevents.ro

Despre Tactic Events & Marketing
“Piata taraneasca” este un concept deja consacrat de “piata” cu vanzare, destinat produselor traditionale romanesti, alimente proaspete (carne,branzeturi, legume, fructe, bauturi, compoturi, dulceturi, miere, turta dulce), naturale, ecologice, pregatite in vatra satului dupa retete specifice zonelor istorice/geografice.
Confirmare pana la data: 15 noiembrie 2010
Participare: Intrare libera

Corina Berariu - PR Manager
office@tacticevents.ro
0744860082

TACTIC EVENTS & MARKETING

Program

Ofera detalii despre programul de desfasurare a evenimentului.

Locul desfasurarii:

Muzeul Taranului Roman Sos.kiseleff 3