

**Progetto Gusto Autentico**  
realizzato con il contributo di :



**CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA**

co-finanziato e realizzato da Codici in collaborazione con Cantina-Oleificio Pietra Pinta e Le Barrique



*Le Barrique*

**GUSTO  
AUTENTICO**

**GUSTO  
AUTENTICO**

**GUSTO  
AUTENTICO**

**GUSTO  
AUTENTICO**

**GUSTO  
AUTENTICO**

## MASTERCLASS DI CUCINA

Presso:

**Cantina-Oleificio PIETRA PINTA e LE BARRIQUE**

**Chef Mara Pistilli**

### Benvenuto e presentazione:

presentazione dello chef e dei temi della Masterclass.

### Focus sugli ingredienti:

conoscenza e valorizzazione dei prodotti autentici e locali.

### Partecipazione attiva:

i partecipanti mettono "le mani in pasta" e sperimentano in prima persona.

### Consigli e trucchi dello chef:

segreti e suggerimenti da portare nella cucina di ogni giorno.

### Chiusura:

condivisione finale e saluti.

**Metti le mani in pasta, vivi l'autenticità.**

**26 NOVEMBRE 2025**

**PRODOTTI E PRODUTTORI SELEZIONATI DA CANTINA-OLEIFICIO  
PIETRA PINTA - LE BARRIQUE E CHEF MARA PISTILLI**



# MASTERCLASS DI CUCINA

**Chef Mara Pistilli**

PROGETTO GUSTO AUTENTICO  
REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA

# GUSTO AUTENTICO

La Camera di Commercio Frosinone Latina, l'Associazione CODICI, la Cantina-Oleificio Pietra Pinta e Le Barrique insieme per valorizzare l'agroalimentare locale, promuovere la filiera corta e un'alimentazione sostenibile e consapevole.



Cucinare non vuol dire solo preparare un piatto, ma vivere un'esperienza.



Impara a cucinare con i prodotti genuini e a filiera corta del nostro territorio.



CAMERA DI COMMERCIO  
FROSINONE LATINA



## DAI CAMPI ALLA TUA TAVOLA

Frutta e verdura fresche,  
olio extravergine,  
vino del territorio,  
formaggi tipici,  
pane e pasta artigianali:  
eccellenze locali  
che diventano protagoniste  
della tua cucina.



## LA CONDIVISIONE

Riscoprire la semplicità e la bontà  
della terra, portando a tavola  
prodotti freschi e autentici.  
Prepararli insieme è un momento di  
unione, fatto di profumi, sapori e sorrisi,  
che trasformano il cibo in qualcosa di  
ancora più speciale.

Bisogna rallentare e apprezzare  
ciò che ci nutre davvero.



Grazie a chi ha scelto di cucinare  
con noi e scoprire la bellezza  
dei prodotti a km 0.

Grazie a chi, con curiosità e passione,  
ha imparato a trasformarli in piatti  
semplici ma straordinari,  
scegliendo il ricettario dello chef.

Questo progetto è nato per voi e con voi:  
perché il vero gusto nasce dalla terra,  
ma diventa magia  
solo quando viene condiviso.

