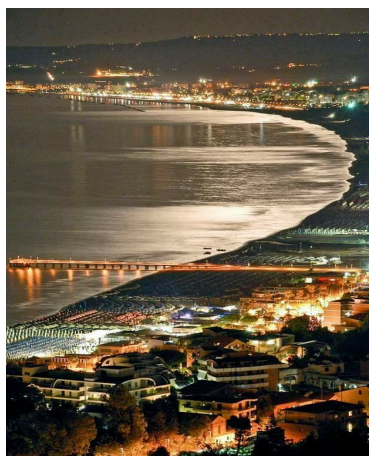
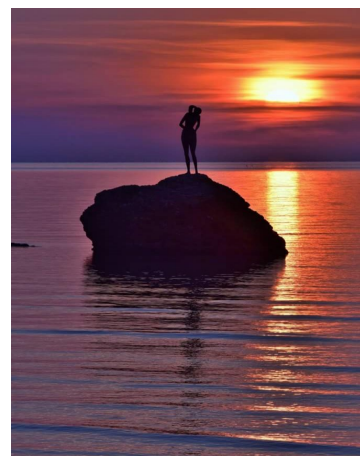


# Cooking Vacation in Abruzzo

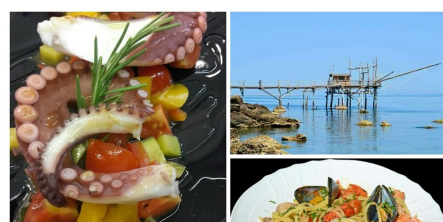
## Vacanza all'insegna della Cucina tipica Abruzzese



Storia-Sapori-Tradizioni  
Enogastronomia-Cultura



*d' Abruzzo*



I nostri Corsi di Cucina vogliono insegnare i semplici gesti per la creazione dei piatti tipici della tradizione culinaria Abruzzese, attraverso la creazione di piatti genuini fatti con le proprie mani utilizzando i migliori prodotti che la Terra ci dona.

*Abruzzo...una Regione da Esplorare...Scoprire e Degustare*

*Porta in tavola le tradizioni con Degustabruzzo*

Per informazioni e prenotazioni:

[info@degustabruzzo.com](mailto:info@degustabruzzo.com) ; [www.degustabruzzo.com](http://www.degustabruzzo.com) ; 3486612404; 3487453589; 3249034039



Copyright DegustAbruzzo 2018 - all rights reserved



# Cooking Vacation in Abruzzo

**DegustAbruzzo** è una Associazione Culturale Enogastronomica impegnata nella promozione del territorio, delle tradizioni e dei sapori che caratterizzano questa meravigliosa Terra.

Abruzzo un territorio che cambia di continuo per clima, altitudine e geologia con un viscerale rapporto fra paesaggio, risorse e cultura del cibo.

Saremo ospiti in case, ristoranti, frantoi, orti, cantine, allevamenti, aziende e mulini dei nostri "esperti" locali.

Maestri ed intenditori di piatti e cibi tradizionali ci insegneranno la loro arte e i loro segreti: entreremo nei luoghi della vita quotidiana e del lavoro, scoprendo così anche usi familiari ed estro personale.

*Abruzzo...una Regione da Esplorare...Scoprire e Degustare*



**DegustAbruzzo** apre la strada ad un percorso didattico di cucina per chiunque voglia approfondire i saperi della buona tavola e le tradizioni abruzzesi.

I nostri corsi di cucina tipica Abruzzese si propongono di stimolare la cultura culinaria in un pubblico eterogeneo, accomunato dalla passione e i piaceri della buona tavola.

Una indimenticabile vacanza in **ABRUZZO** legata alla buona cucina e al vivere bene.

# Cooking Vacation in Abruzzo

## I° Giorno | Arrivo in Abruzzo e pranzo di benvenuto, visita città di Vasto

### AM

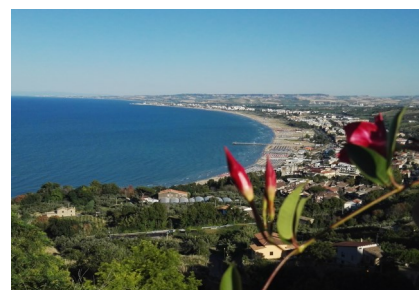
Arrivo dei partecipanti a Vasto ( antica città romana sulla Costa Adriatica, città natale di Gabriele Rossetti famoso poeta e critico letterario italiano), sistemazione in hotel \*\*\*, pranzo di benvenuto in ristorante tradizionale all'interno del Castello Caldorese.

### PM

Nel pomeriggio ore 17:00 circa visita guidata della città.

Cena libera in uno dei tanti locali della città convenzionati con la nostra associazione.

Pernottamento in hotel.



## II° Giorno | Visita al mercato, cucinare la pasta con mamma, esplorare Punta Aderci

Dopo una piacevole colazione tradizionale a base di pane appena sfornato, frutta fresca, marmellate, dolci tipici abruzzesi, caffè, tè e succo appena spremuto:

### AM

Ci recheremo nel colorato mercato di Santa Chiara per acquistare prodotti stagionali, successivamente avremo un corso di cucina con una casalinga nella sua casa, impareremo quanto è facile fare la pasta fresca e prepararla nelle sue salse stagionali, impareremo anche a fare i Tarallucci (biscotti tipici abruzzesi).

Il pranzo consisterà dei deliziosi piatti che sono stati preparati al mattino.

### PM

Nel pomeriggio faremo una leggera e pittoresca passeggiata all'interno della "Riserva Naturale di Punta Aderci", una delle 10 spiagge più belle d'Italia secondo il quotidiano britannico "The Telegraph", dove scopriremo il simbolo della nostra zona il "Trabocco".

Cena libera in uno dei tanti locali della città convenzionati con la nostra associazione.



### III° Giorno | Costa dei Trabocchi, degustazione vini

Dopo colazione partiremo alla scoperta della “Costa Dei Trabocchi”.

#### AM

Visiteremo l’incantevole Abbazia di San Giovanni in Venere (abbazia benedettina del XIII sec. che domina il promontorio della Costa dei Trabocchi), saremo accolti da Rinaldo sul suo Trabocco ( antica macchina da pesca su palafitta), che ci mostrerà come pescare da esso, i segreti e la storia che si celano dietro le uniche piattaforme di pesca abruzzesi.

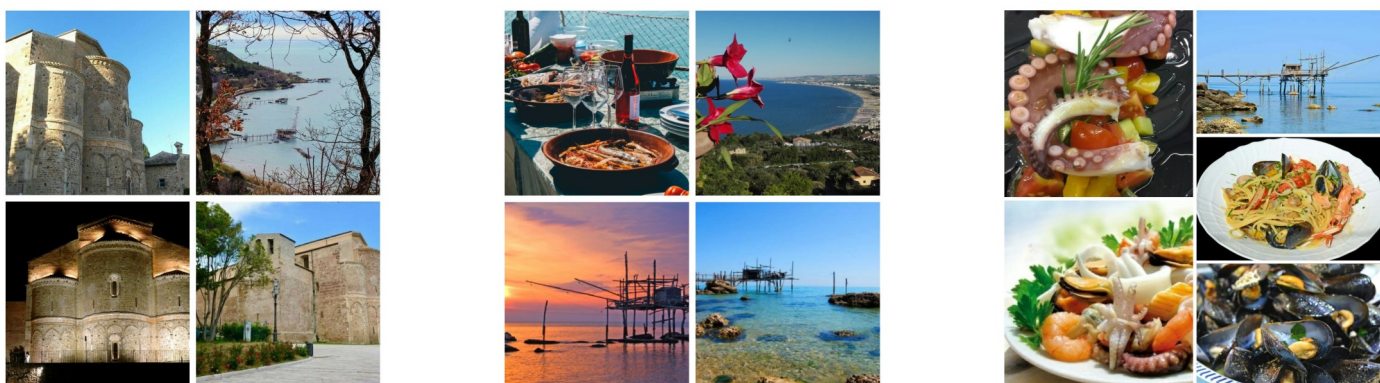
Avremo un pranzo speciale sul Trabocco a base di pesce e frutti di mare (esperienza unica)

#### PM

Visiteremo una rinomata e prestigiosa cantina (dalla cui torre lo sguardo può spaziare dalla Majella all’Adriatico), dove degusteremo pregiati vini abruzzesi.

Cena libera in uno dei tanti locali della città convenzionati con la nostra associazione.

Pernottamento in hotel



### IV° Giorno | Imparare a fare il formaggio, Castello di Roccascalegna

Dopo colazione andremo a visitare una fattoria dove i proprietari ci sveleranno i segreti dell’allevamento di mucche e pecore, chi vorrà potrà provare a mungere una mucca o una pecora.

#### AM

Dopo uno spuntino a base di formaggi tipici impareremo come preparare la ricotta nel loro caseificio, impareremo anche a fare un pane speciale chiamato “Pizza Scima - pizza stupida”, un delizioso pranzo sarà preparato e servito per deliziare i nostri palati.

#### PM

Nel pomeriggio ci dirigeremo a Roccascalegna, dove visiteremo l’incantevole Castello medievale e dove ci verrà spiegata l’antica tradizione dello “Ius primae nocti” (diritto della prima notte).

Cena libera in uno dei tanti locali della città convenzionati con la nostra associazione.

Pernottamento in hotel



## V° Giorno | Degustazione olio d'oliva, imparare l'arte dei ripieni

Dopo colazione andremo a visitare l'uliveto "La Selvotta"

### AM

L'uliveto che visiteremo viene coltivato con dedizione ed amore da ben tre generazioni, l'impegno dei proprietari ci regala oggi un olio DOP tra i più pregiati della Regione Abruzzo.

Ci verranno spiegati tutti i segreti di ciò che Omero descriveva come "l'oro liquido d'Abruzzo", termineremo la nostra visita con una degustazione di olio d'oliva.

Successivamente andremo a fare visita a Francesca, dove faremo un corso di cucina per imparare "L'arte dei ripieni" e prepareremo il nostro pranzo.

Insieme a Francesca impareremo a fare "Pallotte cacio e uova", "Ravioli ricotta e spinaci", "Peperoni, Melanzane, Zucchine e Funghi ripieni", impareremo anche a fare "Le Pizzelle" (dolce tipico abruzzese).

### PM

Pomeriggio libero per svago o per partecipare ad un corso sulla lavorazione della ceramica, avrai la possibilità di imparare l'arte del decorare la ceramica nello stile di Castelli, famoso a livello internazionale.

Cena libera in uno dei tanti locali della città convenzionati con la nostra associazione.

Pernottamento in hotel.



## VI° Giorno | Saluti e partenza

Dopo colazione fine dei servizi e rientro nei luoghi di partenza

**Quota individuale di partecipazione: € 580,00**

***Bontà, gusto, tradizioni e autenticità...nella Vostra vacanza***

***Abruzzo...una Regione da Esplorare...Scoprire e Degustare***



### **La quota individuale di partecipazione comprende:**

- 1) Guida e accompagnatore turistico in lingua italiana/inglese riconosciuto dalla Regione Abruzzo;
- 2) Corsi di cucina, degustazioni e pranzi come da programma;
- 3) Ticket ed ingressi per visite in Musei, Castelli, Eremi, Abbazie, Cantine; ecc.
- 4) Pernottamento in hotel\*\*\* in formula B&B

### **La quota individuale di partecipazione non comprende:**

- 1) Il trasporto dai luoghi di partenza, i trasferimenti giornalieri ( quotabili separatamente);
  - 2) Mance, extra, spese personali e quanto non specificato nella voce la quota comprende;
- Gli itinerari proposti sono solo una piccola parte di quanto la Regione Abruzzo ha da offrire ai suoi visitatori, sono comunque modificabili secondo le Vostre esigenze richieste e suggerimenti.

### **Itinerario per piccoli gruppi di max 16 partecipanti**

## Associazione Culturale Enogastronomica

Via San Francesco, 9 66051 Cupello CH

C.F.92040190693

Tel: 3487453589 - 3486612404 - 3249034039

[info@degustabruzzo.com](mailto:info@degustabruzzo.com)

[www.degustabruzzo.com](http://www.degustabruzzo.com)

**DEGUST ABRUZZO**

