

"I GIORNI DELLA CICORIA SELVATICA"

AQUILONIA (AV)
1 E 2 MAGGIO 2010

PROGRAMMA

I GIORNI DELLA CICORIA SELVATICA nascono in occasione dell'evento "IL PORCO LETTERARIO" in contro altare alla uccisione di un animale ad uso alimentare. Ecco allora che ho pensato di mettere in atto un week end eno-gastronomico dove a farla da padrona è questa pianta spontanea che ha dato tanto ai nostri avi contadini. Di tutte le erbe spontanee dei nostri campi, la cicoria può vantare diversi primati: in primo luogo è quella che più ha contribuito al sostentamento dei nostri avi in ogni epoca, pane e cicoria ripassata era uno dei pasti più diffusi e tipici. In secondo luogo, è l'erba che più di tutte è rimasta impressa nella memoria sociale del popolo irpino, sono ancora tantissime le persone che conoscono almeno di nome la cicoria. Storicamente la cicoria proprio per la sua onnipresenza era raccolta da tutti. Ed è proprio da qui che inizia il nostro viaggio nell'universo della cicoria. Si può decidere di partecipare ad una o alle due giornate. Per chi volesse soggiornare ad Aquilonia a parte inseriamo una proposta allettante. Tutte e due le giornate cominceranno con la ricerca nei campi della cicoria. Poi il rientro alla casa colonica dove le piantine verranno mondate e lavate con cura, messe ad asciugare. Nel frattempo avremo provveduto a preparare le pietanze che degusteremo all'aperto, in piena campagna, grazie all'utilizzo di alcuni gazebo. (In caso di pioggia la manifestazione si svolgerà all'interno) Naturalmente la Cicoria e le verdure saranno al centro delle pietanze proposte ma in esse troveranno largo spazio i formaggi e per chi proprio non può fare a meno della carne appronteremo una eccellente "mmenesta maritata" Il dopo pranzo sarà dedicato alla visita dei luoghi circostanti. Il Lago di san Pietro ed il bellissimo percorso natura, l'abitato di Monteverde alla cui sommità trova posto il bellissimo Castello che ha ospitato i principi Grimaldi di Monaco, feudatari del luogo fino al 1600. Da non perdere poi la visita alle "Mura Peslagiche" arse da Papiro Cursore nel 292 A.c. Ci sarà poi la possibilità per i più pigri di restare nella masseria dove potranno passeggiare e interagire con gli animali che la caratterizzano. Per coloro che scelgono di restare due giorni sono previste il pranzo la cena in ristorante a base di prodotti tipici locali e il pernottamento e prima colazione in hotel 4 stelle ad Aquilonia.



PROGRAMMA DETTAGLIATO 2 giorni

Sabato 1 Maggio 2010 - Ore 10.00 arrivo dei partecipanti ad Aquilonia, incontro con gli organizzatori, trasferimento alla masseria "Il Somarello" dove, per coloro che volessero partecipare inizierà la ricerca della cicoria selvatica. Per gli altri passeggiate in masseria nei sentieri dei boschi di querce che la caratterizzano, interagendo con gli animali che in essa pascolano in libertà (pecore, capre, asini, pony, cavalli ...). Alle ore 13.00 Pic - Nic sul bellissimo Lago di San Pietro, con prodotti tipici locali e una ricca grigliata di carne e di verdure. Dopo pranzo trasferimento a Monteverde per la visita all'antico borgo che culmina al bellissimo Castello che domina la valle dell'Ofanto. Visiteremo anche i resti delle antiche Mura Pelasgiche, "arse da Papiro Cursore nel 290 A.c.) A fine visita rientro ad Aquilonia per la cena in hotel (**Antipasto Alta Irpinia con degustazione di prodotti a base di crema di Tartufo irpino, Ravioli di ricotta al sugo, Baccalà alla pertecaregna, contomo, frutta, caffè**) dopo cena in vineria e poi pernottamento in hotel 4 stelle

Domenica 2 Maggio – prima colazione in hotel e congiungimento con il gruppo in arrivo la domenica mattina, visita guidata alla Badia di San Vito, sul cui piazzale insiste una maestosa quercia millenaria e poi al bellissimo Museo Etnografico Città della Memoria. Le visite verranno fatte a gruppi di venti. Rientro alla masseria per il pranzo. (**antipasto di formaggi caprini, ovini e vaccini, miele delle colline aquilonesi prodotto in fattoria, tocchetti di frittata con asparagi selvatici di Aquilonia, pomodori secchi farciti sottolio fatti in fattoria, bruschette con caciocavallo impiccato, olive nere in salamoia degustazione di crostini con crema tartufata. Piatto di portata: Risotto con asparagi e caciocavallo podolico di Aquilonia. Secondi piatti: cicoria all'insalata su letto di purea di fave e tocchetti formaggio semi stagionato di vacca, pizza di granone, pizza con le erbe Contomo: spiedini di mele Annurche e pezzetti di caciocavallo. Singolarità: Strudel di cicoria, formaggi e miele. Dessert: struffoli mielati. Caffè e liquori. A tavola verrà degustato nettare di uva di Aglianico di Taurasi. Immane a fine pasto la grappa di Agostino della Gatta.** Infine passeggiata con gli asini alla ricerca di antichi sentieri sulle orme dei nostri avi contadini.

COSTO INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE € 60.00

LA QUOTA COMPRENDE: tutto come espressamente indicato in programma. L'accoglimento dei partecipanti avviene ad Aquilonia la mattina del sabato e termina ad Aquilonia la sera della domenica.

Per info e prenotazioni: 320 2841280 info@giamiratravel.it – info@irpinando.it – www.giamiratravel.it
Bonifico bancario e invio copia al fax 082574304 – GIAMIRA TRAVEL DI VENTRE GIOVANNI E C SAS - BANCA DELLA CAMPANIA
AVELLINO / C.SO VITTORIO EMANUELE IBAN: IT08K0539215100000001268615

Giamira Travel - via Giacomo Mazas 3 - Avellino - 0825 71280 - info@giamiratravel.it



Caciocavallo impiccato



Rosso peperone



Il latte cagliato



I luoghi delle cicorie



Donna che monda la cicoria



Abitazioni ataviche



Sua Maestà l'asparago



Il bellissimo castello di Monteverde



Il lago di San Pietro



... perchè siamo quello che mangiamo !!!
Prenota i tuoi prodotti tipici

Ti verranno consegnati a casa senza alcuna spesa aggiuntiva

Formaggi pecorini, caprini e vaccini,
Ortaggi, legumi e frutta di stagione

Pasta fatta a mano

Passata e pelati di pomodoro

Mieli e torroni

Salsicce, soppressate, prosciutti, pancette, capicolli

Marmellate di frutta

Uova e carni da animali da cortile

Sottoli e sottoaceti

Vini bianchi e rossi

Farine di grano e di granturco

Tartufi, crema di tartufo, lardo al tartufo, burro tartufato

