

“ANDAR PER CAMPI.....”

CONOSCERE IL VULTURE ATTRAVERSO LA RISCOPERTA DELLE ERBE E DEL LORO UTILIZZO IN CUCINA

- *Valle Ofanto* di Donato Tornillo – Comune di Rapone (PZ) – tel. 0976/96314 – 335/1362128 – www.valleofanto.it – info@valleofanto.it

04-05 Settembre 2009

Programma:

Venerdi:

Ore 17,00

Escursione nei campi per la ricerca delle erbe con un esperto in tecniche erboristiche. Cena con piatti della tradizione (I Cigul (cavatelli), ecc.) e pernottamento (su prenotazione).

Sabato:

Ore 10,00

Apertura dei Laboratori della Tradizione

“Andar per Campi: “i peperoni”.

Con una persona esperta si potrà andare per campi

Per conoscere le erbe e i prodotti dell’oro per creare dei piatti tipici di settembre.

Periodo: agosto – settembre

Durata: 1 giornata o 2 ore

Costo: € 5,00 (Min. 10 pers.)

Luogo: orti della Valle Ofanto

Target consigliato: per famiglie e amanti della gastronomia tipica.

“Laboratorio didattico della ceramica calitrana”

Con un maestro d’arte si apprenderà la lavorazione dell’argilla utilizzando il tornio e le tecniche di decorazione.

Didattica: descrizione dei vari tipi di argilla e dei torni

Periodo: tutto l’anno

Durata: mezza giornata o 3 ore

Costo: € 7,00 (Min. 10 pers.)

Target consigliato: famiglie, scuole, appassionati di arte applicata.

Ore 11,30

Visita guidata alla fattoria didattica e agli animali della fattoria

Ore 13,00 alle ore 14,30

Pranzo a base di piatti floreali e erbe aromatiche.

Menù Ginestra €25,00

Antipasto della tradizione con pizza di cicorie selvatiche

Strascinati con fiori di zucca e ricotta

Agnello lucano alle erbe aromatiche o Cosciotto di maiale alle erbe dell'Ofanto
Frutta di stagione

Ore 15,00

Laboratorio **“Facciamo il Migliaccio”** in collaborazione con nonna Concetta.

Costo: € 3,00 con degustazione (solo su prenotazione).

Ore 19,00

“Guardiamo il tramonto sull'Ofanto” con gli organetti del Gruppo Folk “La Nanninella” di Rapone e presentazione con degustazione dei “Panieri delle Fattorie”.

Ore 21,00

Cena a base di piatti floreali e erbe varie (solo su prenotazione)

- ❖ Degustazione di formaggi e mieli della Basilicata in collaborazione con la Mellinoteca di Ripacandida e con i vini della cantina “Laluce” di Ginestra.