

Enogastronomia



A REGIÃO DA ESCOLA DE CULINÁRIA

2008/2009

By

ABRUZZO

*the
italian
griffe*



A região da Escola de Culinária,

Onde as montanhas encontram o mar

Aqui você encontrará os cumes mais altos dos Apeninos, profundos canyons e vales, parques regionais e nacionais, praias de areias brancas e encantadoras belezas naturais. Quatro parques (3 nacionais e 1 regional) e reservas naturais protegidas. Conhecido pelo vinho, pela comida e pela hospitalidade, este não será um tour como os outros. Será como embarcar em magníficas férias italianas, com amigos íntimos. Escolhemos pessoalmente o itinerário e as pessoas envolvidas. Esta viagem não será esquecida facilmente, ela ficará em seu coração. Nas aulas da escola de Culinária, você descobrirá os segredos da mais fina cozinha italiana, na tranquilidade de uma área entre as mais puras da Itália, enquanto se delicia nos restaurantes locais, nas adegas e parques nacionais. Será certamente um tour de descoberta e aprendizado.

O Itinerário

Escolha entre um fim de semana prolongado ou um tour de sete noites. Ambos o inspirarão a criar pratos de mestre, de sabor tipicamente italiano. Tudo, desde a escolha dos melhores ingredientes do mercado local, à preparação, apresentação e criação de suas obras-primas culinárias.

Primeiro dia: Chegada no Abruzzo

Após a chegada e acomodação nos quartos do hotel, encontraremos nosso guia, que fará a apresentação do programa e em seguida teremos os drinks de boas vindas com apetitosos lanches. À tarde começará nosso tour de descoberta da região; um percurso panorâmico ao longo da costa Adriática nos levará até um diferente povoado de pescadores onde saborearemos as especialidades locais em um dos restaurantes mais finos da região.

Segundo dia: Primeira aula de culinária

Após o buffet de café da manhã, visitaremos o



coloridíssimo mercado local, depois conheceremos nosso personal chef que nos passará seus conhecimentos e os segredos do mercado, de modo a reconhecer os ingredientes mais finos e frescos! Retorno ao hotel para nossa primeira aula de culinária. Para o almoço, degustaremos os resultados de nosso trabalho. A tarde será recreativa, podendo-se ficar



na piscina ou relaxar de outra maneira. Uma opção para a tarde, para os amantes do golf, é o Maglianico Golf Club. À noitinha, degustação de vinhos seguida de um jantar em uma cidadezinha histórica.

Terceiro dia: Segunda aula de culinária

A aula de culinária de hoje revelará os segredos do enorme sucesso dos grandes molhos e naturalmente da massa fresca, a verdadeira essência de nossa cozinha regional. A parte da tarde será dedicada ao prazer das compras e ao relaxamento. Uma opção para a tarde, para os amantes do golf, é o Maglianico Golf Club. À noitinha, ouviremos uma incrível palestra sobre diversas qualidades de azeitonas, além disso haverá uma degustação de azeite seguida de um jantar de despedida. Depois disso, faremos uma agradável caminhada pelas ruas de Pescara Antiga, antes de retornar ao hotel.

Quarto dia: Terceira aula de culinária

Após ter revisto os cursos de molhos, massas e peixes, serão distribuídos os atestados e os diplomas, depois de almoço buffet. Partida para o retorno e ... Arrivederci!

*Existem alternativas para os participantes que desejarem prolongar sua estada.



By **ABRUZZO** *the italian griffe*

