

Enogastronomia



# A ESTRADA DAS MASSAS

2008/2009

By

ABRUZZO

*the  
italian  
griffe*



## A Estrada das Massas, Uma “Massa Valley” no Abruzzo

A antiga tradição das massas em nossa região encontra uma de suas expressões máximas no vale do Rio Verde, em Fara S. Martino, aos pés do maciço da Maiella. A água puríssima, de verdes reflexos, que sai da rocha a uma temperatura de 8° C, é o primeiro dos ingredientes naturais que permite a produção de massas alimentícias excelentes e inimitáveis. É antiga a arte dos “masseiros”, que passada de pai para filho, e graças à visão empresarial de algumas famílias, fez com que os nomes De Cecco, Del Verde e Cocco se afirmassem no mundo inteiro.

### 1° Dia: Sexta-feira

Chegada prevista a Fara S. Martino no início da tarde – Acomodação – Drink de boas vindas – Encontro com nosso representante para a apresentação do programa. Visita guiada aos pastificios De Cecco e Del Verde no Abruzzo, “santuários” das massas alimentícias, famosos no mundo inteiro. Jantar: primeiros contatos com os pratos do Abruzzo à base de massas, um triunfo de aromas e sabores exaltados pelos intrigantes condimentos que enriquecem estes pratos. Retorno ao hotel e pernoite.

### 2° Dia: Sábado

Café da manhã no hotel e partida para Guardiagrele, situada em posição panorâmica sobre o versante oriental da Maiella: por essa razão foi chamada por Gabriele D’Annunzio “a terra do Abruzzo”. As origens de Guardiagrele remontam a 101 d.C. Cidade natal do ourives escultor Nicola Gallucci, conhecido como Nicola de Guardiagrele, é famosa desde a antiguidade pela arte da ourivesaria e por seu artesanato (em ferro batido e cobre). O monumento mais significativo da cidade é a igreja de S. Maria Maggiore, de 1100-1200, que ainda conserva um



estupendo portal ogival do século XIV. Em seu interior pode-se admirar o Crucifixo de Prata, obra prima de Nicola de Guardiagrele. Outros testemunhos são a igreja de S. Rocco, do século XVI e a de S. Francesco, do século XIV. Saborosa parada será feita na antiga confeitaria de “Emo Lullo”, que além do “Aelion”, torrone crocante de amêndoas e açúcar,



produz as famosas “Sise delle Monache”, um tipo de pão-de-ló, recheado com três camadas de creme aveludado. Almoço típico na “Adega Masciarelli”, que produz alguns dos melhores vinhos da região, que combinam maravilhosamente com os pratos preparados no local pelas sábias mãos da cozinheira que prepara o almoço. À tarde, prosseguimento para Taranta Peligna, nação das “tarante”, colchas de lã colorida de antiquíssima tradição, que têm a particularidade de não ter nem direito nem avesso; podem ser utilizadas de ambos os lados. Continuaremos para a visita das Grutas del Cavallone, onde se chega através de bondinho e se pode percorrer mais de 1300 m, atravessando mais de 20 “salas”de indescritível sugestão. O pintor F.P. Michetti ambientou alí o segundo ato da obra “La figlia di Iorio”, de D’Annunzio. Para o jantar, nos dirigiremos à hotel-fazenda “L’Uliveto”, a fim de assistir a um “ritual” felizmente ainda hoje muito presente no quotidiano de nossas casas: a preparação da massa feita à mão e cortada com “o violão”, apetrecho típico do Abruzzo. Retorno ao hotel e pernoite.

### **3° Dia: Domingo**

Café da manhã no hotel e partida para excursão às fontes do Fiume Verde, local de sugestiva beleza, rico de águas límpidas que se tornam cascatas e riachos, criando uma paisagem de contos de fada. Almoço ao ar livre: carnes de nossa região assadas na grelha, pão assado em forno a lenha, vinhos e licores locais, música e alegria. Partida para os locais de origem.



By **ABRUZZO** *the  
italian  
griffe*

  
Regione Abruzzo

  
**ABRUZZO**  
PROMOZIONE TURISMO

**CRAM**   
consiglio regionale abruzzesi nel mondo

 **FEABRA**  
Federazione delle  
Associazioni Abruzzesi  
in Brasile