

Enogastronomia



A ESTRADA DO AÇAFRÃO

2008/2009

By

ABRUZZO

*the
italian
griffe*



A estrada do Açafrão

O pó de ouro do planalto de Navelli

Passaram-se 6 séculos desde que o padre Domenico Cantucci, retornando da península Ibérica, trouxe de volta para Navelli bulbos da planta do açafrão (o al zafaran de origem árabe). No planalto, a cultura do Açafrão ainda está viva e atual e a qualidade ainda melhor: *Crocus Sativus* é a espécie cultivada pela Cooperativa “Altopiano di Navelli” de Civitaretenga. Ainda hoje todos os maiores cozinheiros do mundo gostam de enriquecer seus pratos com o NOSSO açafrão.

1° Dia: Sexta-feira

Chegada prevista a L'Aquila no início da tarde – Acomodação – Drink de boas vindas – Encontro com nosso representante para a apresentação do programa. Tempo livre para compras – Parada para o jantar em restaurante típico da região, com especialidades e produtos à base de açafrão, uma verdadeira viagem gastronômica para os gourmets. Retorno ao hotel e pernoite.

2° Dia: Sábado

Café da manhã no hotel e partida para Fossa, antiga Aveja, cidade dos Vestini, representação governamental romana durante as guerras Púnicas. Destruída em época incerta, restam da antiga cidade ruínas de suas muralhas. A dominação seguinte ocorreu na época medieval. Deve-se visitar a Paróquia da Assunta, edificada no século XVIII, a casa Bonanni, onde é possível admirar preciosas antiguidades do Abruzzo (cerâmica de castelos, pinturas dos maiores artistas do Abruzzo, como T. Patini, F.P. Michetti e dos Casella). Prosseguimento para Ocre e visita ao Convento de S. Angelo D'Ocre, fundado para as freiras beneditinas



em 1242 pela Condessa Sibilia D'Ocre, passou em 1280 à Ordem dos Franciscanos, que o ampliaram. Seu complexo interior surge sobre um sugestivo esporão rochoso. É notável o Claustro do século XIII, com duas ordens de arcadas decoradas com afrescos. Visita às maravilhosas Grutas de Stiffe, cavidade cálsica de rara beleza, ainda em fase evolutiva, atravessada por todo o percurso conhecido, mais de 650 m, por um curso de água perene.



Almoço típico à base de produtos locais: trufa e açafrão, uma cozinha refinada em um ambiente sugestivo; ao final da refeição, para deliciá-los plenamente, “Doces Aveja!” amaretos, ricciarelli, nozes enterradas e outras delícias acompanhadas por licores artesanais com aromas dos bosques. À tarde, partida para Bominaco, visita à Abadia Beneditina de Santa Maria Assunta, dos séculos XI/XII, e ao oratório de S. Pellegrino, reconstruído em 1263 pelo Abade Teodino. Estas duas dominações representam alguns dos mais altos exemplos da arte beneditina no Abruzzo. Prosseguimento para Civitaretenga e visita à Cooperativa “Altopiano di Navelli”, com a possibilidade de adquirir açafrão de ótima qualidade, seja em pistilos que em pó, e outros produtos. Jantar em restaurante, à descoberta da verdadeira cozinha do território, antigos aromas que nos farão voltar no tempo. Retorno ao hotel e pernoite.

3° Dia: Domingo

Café da manhã no hotel e visita a L'Aquila, cidade fundada por Federico II, que foi por muito tempo a capital do Abruzzo, palco de importantes eventos históricos e importante centro artístico. Dentre os monumentos mais belos está a basílica de Santa Maria de Collemaggio, onde San Pietro dal Morrone tornou-se papa Celestino V no verão de 1296; a basílica de San Bernardino da Siena, a fonte das 99 Cannelle, o imponente Castelo Espanhol do século XVI, a esplêndida Piazza del Duomo, a igreja de S. Giusta, de 1257, a igreja de S. Agostino do século XIII etc. Almoço típico em restaurante com propostas gastronômicas tradicionais, enriquecidas pela criatividade do chef, concluindo com doces e licor de açafrão. À tarde, retorno aos 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