

Enogastronomia



O CAMINHO DO VINHO

2008/2009

By

ABRUZZO

*the
italian
griffe*



A Estrada do Vinho,

Igreja Sta. Maria della Pietà

O interior de Teramo é berço de deliciosas iguarias caseiras, e terra de grandes vinhos. Pratos deliciosos, mas ao mesmo tempo leves, acompanhados de vinhos de grande prestígio: Montepulciano e Trebbiano di Abruzzo e Cerasuolo. Visitar o interior de Teramo sem provar a sua culinária e seus vinhos, seria como ir a Roma e esquecer de ver o Coliseu!

Na noite de 20 de julho de 1969, Armstrong, Aldrin e Collins festejaram a conquista da lua jantando peru “alla Canzanese”. Nós, sem irmos à lua, queremos degustar além do peru “alla Canzanese”, as “virtú”, os “maccheroni alle ceppe”, as “scrippelle’mbusse”, as mussarelas, etc. E tudo isso acompanhado dos maravilhosos vinhos que esta terra e a sábia arte dos vinicultores locais nos dão.

1º Dia: Sexta-feira

L’ Aquila – chegada prevista para o começo da tarde – Acomodação - Drink de boas vindas – Encontro com um de nossos representantes para a apresentação do programa. Primeira etapa de contato com a enologia do Abruzzo encontra com um expert vinicultor para os primeiros rudimentos sobre o vinhedo e o vinho. Degustação guiada. Jantar temático com produtos tradicionais locais, enriquecidos com a combinação dos melhores vinhos anteriormente degustada, e delicada final com os doces de “Elisa”, de Esio Centini da Bisenti. Retorno ao hotel e pernoite.

2º Dia: Sábado

Café da manhã no hotel e partida para Teramo, antiga cidade de fundação pré-romana, situada entre dois rios (Vezzosa e Tordino), de onde provém o antigo nome Interamnina. Na parte antiga, com vestígios romanos e medievais, pode-se admirar: a Igreja de San Bernardo, erguida em 1158 por vontade de Guido II, o teatro romano dos séculos III-IV e o Anfiteatro, o palácio do Bispo, etc. Compras no característico mercado ambulante do sábado. Almoço típico com a oferta de pratos da tradição de



Teramo, entre outros: “maccheroni alle ceppe”, massa com ovos feita à mão, cortada em tiras que são enroladas em torno de uma agulha grossa de tricotar, de modo a ficar com um “bucatino” (furinho), depois cozidas e temperadas com molhos locais. Cada prato será acompanhado pelo vinho ideal.



À tarde, visita a Civitella del Tronto, dominada por uma das maiores fortalezas da Europa, situada em uma excepcional posição panorâmica, construída por ordem de Carlo V sobre uma estrutura pré-existente e último baluarte da resistência borbônica contra os Savoias, um lugar especial onde se pode reler os eventos do Renascimento sob uma ótica diversa, aquela dos derrotados. O vilarejo de Civitella si estende sobre uma colina aos pés da fortaleza, e manteve intacta a sua estrutura urbanística do século XVII. Proseguiremos para Campli, cidadezinha de origem pré-românica, que em 1557 foi saqueada pelos franceses, e 300 anos depois pelos Bourbons; visita recomendada à Collegiata di Santa Maria in Platea, do século IV, com campanário em pedra de “tufo”, prisma quadrangular e crucifixo de madeira do século IV; o Palácio Parlamentar do século VI, a casa do Médico e da Farmácia da época do Renascimento. Jantar em hotel-fazenda a base de produtos orgânicos: bruschettas com azeite de oliva extra virgem, verduras frescas, sopa de trigo integral, legumes e milho, polenta escura de trigo sarraceno, biscoitos de trigo integral, vinhos DOC do Abruzzo dos melhores produtores do interior de Teramo. Retorno ao hotel e pernoite.

3° Dia: Domingo

Café da manhã no hotel e partida para visita guiada a algumas vinícolas e possíveis encontros com “grandi cantineri” (grandes vinicultores) que nos conduzirão durante a degustação dos raros néctares por eles criados.

Traslado pela costa adriática para almoço que será à base de peixe, regado ao ótimo Trebbiano d’Abruzzo. Partida para os lugares de origem.



By **ABRUZZO** *the italian griffe*

