



## IL TERAMANO E LE SUE “VIRTU”

*Questa è una zona ricca di storia, di una natura lussureggiante e affascinante, di un territorio che regala frutti preziosi per la creazione di pietanze gustose ed originali, come il famoso fungo porcino che caratterizza profondamente la cucina di montagna, usato sia per condire le paste fatte in casa, sia il tipico “Timballo teramano” farcito di ogni ben di Dio. Le preparazioni culinarie diventano sostanziose e saporite, al cospetto dei primi piatti dove primeggiano le “scrippelle m'busse” e la “chitarra con pallottine”, con un ragù sapido e invitante arricchito da queste minuscole parti di carne macinata, soffritte in padella con olio extravergine d'oliva. La nostra terra produce un'infinità di tipi di olio dalle diverse fragranze e composizioni in grado di accontentare ogni tipo di palato. Cosa dire del mitico “tacchino alla canzanese”, presente nei menù dei più raffinati ristoranti internazionali? Nella Laga c'è una grande varietà di bestiame. Ecco perché la nostra carne è tra le migliori d'Italia. L'inesauribile teoria di tentazioni si sublimano nei dolci fra i quali ricordiamo, le “neole”, la “torta della nonna”. Un discorso a parte lo riserviamo alle “Virtù”, il “Santo” Patrono della gastronomia che, come tale, ha un suo giorno e un suo rito nel primo di maggio. Le Virtù nascono come la summa della cultura culinaria teramana. Tre giorni e tre notti di lavoro e una cottura separata con procedimento adatto ai tanti ingredienti, dai legumi di ogni tipo, agli ortaggi ed erbe profumate dei nostri campi, fino alle paste fresche di tutte le qualità. Quello che ne esce fuori è un capolavoro culinario e culturale. Venire nella nostra terra è sentirsi un Principe in armonia con la natura e i suoi gusti.*

### Programma:

**1° Giorno:** Arrivo in hotel. Cena e pernottamento.

**2° Giorno:** Prima colazione in hotel. In mattinata visita di Teramo e Campi. Pranzo libero. Nel pomeriggio visita alla Fortezza Borbonica di Civitella del Tronto. Sul rientro in hotel sosta per la visita di una cantina lungo la Val Vibrata produttrice di vini D.O.C. d'Abruzzo, con degustazione. In serata cena in ristorante con menù degustazione di piatti tipici abruzzesi. Rientro in hotel e pernottamento.

**3° Giorno:** Prima colazione in hotel. In mattinata visita di Atri. Pranzo in ristorante con degustazione piatti tipici. Nel pomeriggio visita dell'Abbazia di Santa Maria di Propezzano. Rientro in serata in hotel. Cena e pernottamento.

**4° Giorno:** Prima colazione in hotel e partenza per il rientro.

### **QUOTA PER PERSONA Euro 243,00**

Notte sup. € 54,00 - Sup. Camera Singola 30% - Riduzione 3° letto 10%

### **La quota comprende:**

N° 3 notti in camera doppia con trattamento di 2 mezze pensioni ed 1 pernottamento e prima colazione; 1 cena con menù degustazione, bevande escluse; 1 pranzo in ristorante con menù degustazione, bevande escluse; visita con degustazione ad una cantina abruzzese.

### **SCELTO PER VOI: Hotel Sea Park Resort Giulianova Lido \*\*\*\***

Hotel moderno di recentissima costruzione. Dispone di camere con servizi privati, aria condizionata, telefono, tv satellitare e minibar.