

MEDITERRANEAN MOSAICS



Presentazione Pacchetti Turistici

Cucina e paesaggio

Villa Sant'Angelo
Lunedì 3 marzo 2013



Caratteristiche generali

- **Numero medio partecipanti: 4-8**
- **Periodo di svolgimento: tutto l'anno
tranne i mesi più freddi**
- **Durata: un fine settimana dal Venerdì sera
a Domenica dopo pranzo**



Descrizione percorso ed attività

- Fine settimana tematici, dedicati alla filiera di un prodotto del territorio ed alla sua cucina
- Coinvolgimento diretto nella raccolta della materia prima e nella sua preparazione
- Calendario annuale dei diversi fine settimana legati alle produzioni stagionali



Descrizione percorso ed attività

- Programma di scoperta di singoli prodotti e delle ricette basate su di essi.
- Attraverso la cucina e la raccolta, si conoscono le persone, il paesaggio, la storia e le storie.
- Non è un corso di cucina statico in un ristorante ma un programma articolato fra momenti diversi, in diversi luoghi del territorio



Descrizione percorso ed attività



- **Gennaio:** lavorazione maiale
- **Febbraio:** dolci del carnevale
- **Aprile:** asparagi ed erbe
- **Maggio:** latticini, agnello, pastorali
- **Luglio:** confetture
- **Luglio:** grano, solina, farro e pasta
- **Luglio e Agosto:** ortaggi
- **Agosto:** conserva di pomodoro e salse
- **Settembre:** confetture e sottaceti/olio
- **Settembre:** vendemmia e vino
- **Settembre-Ottobre:** funghi
- **Settembre:** le mele
- **Ottobre Novembre:** zafferano
- **Ottobre:** raccolta delle olive/molitura
- **Novembre:** tartufi
- **Dicembre:** pane e dolci di Natale

Esperti ed associazioni coinvolte

- Ristoranti e loro cuochi
- Cuochi privati
- Esperti di storia del cibo
- Esperti di paesaggio agrario
- Privati cittadini con esperienza in materia (ortolano, agricoltore, massaia, pastore, norcino, tartufaro, esperto d'erbe ecc.)
- Associazioni di appassionati di cucina tradizionale
- Strutture storiche di trasformazione (mulino, frantoio, cantina, cucine antiche, musei contadini) e laboratori di prodotti alimentari
- Pro loco e simili



Necessità da soddisfare

- Ristoranti disponibili a far entrare i partecipanti in cucina o locali analoghi
- In alternative, cucine private grandi e “vissute”
- Ospitalità in strutture che possono dare colazione con prodotti prevalentemente locali
- Competenza su storia del cibo e territorio
- Capacità di mettere far interagire diversi partner coinvolti
- No a corso tutto in un ristorante
- Struttura ricettiva con accoglienza calda e familiare
- Mezzo di trasporto 9 posti

