

OFF SEASON OFF-SEASON

TRAVEL
&
TOURISM

Un viaggio per il Cedro, l'agrumo che cresce nel territorio della Riviera dei Cedri calabrese, il tratto di costa compresa tra Tortora e Cetraro sul litorale Altotirrenico cosentino.

La proposta consiste in un tour alla scoperta della Riviera dei Cedri condito da visite guidate e dalle lezioni di cucina tenute dallo chef Vincenzo Grisolia della condotta Slow Food di Scalea, già interprete delle "Lezioni di Gusto" nel corso dell'edizione di "Terra Madre 2006"



CUCINARE ALLA CALABRESE

.....Vigri, aka Chef Vincenzo Grisolia, insegna come utilizzare e conservare i prodotti della gastronomia calabrese

1 ° Giorno

Arrivo in hotel, cocktail di benvenuto. Incontro con l'assistente OFF SEASON e presentazione del tour. Il resto della giornata è dedicato al relax. Cena e Pernottamento in hotel.

2° Giorno

Prima colazione in hotel. Presentazione delle lezioni da parte dello chef Vincenzo Grisolia. Prima lezione: il tartufo nero, tipico del Parco del Pollino: i abbinamenti del tartufo con carne, pesce e funghi e vino. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita alle cantine di Verbicaro per una degustazione di Verbicaro doc. Cena e pernottamento in hotel.

3° giorno

Prima colazione in hotel. Seconda lezione: il peperoncino. La Calabria è la regione del peperoncino, utilizzato in quasi tutti i piatti, oggi anche nel gelato e nelle torte. Vigri illustrerà come conservarlo, come preparare confetture e come utilizzarlo tutti i giorni ...senza rimanere scottati. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita guidata a Diamante e al Museo del Peperoncino. Diamante bellissimo centro storico adagiato sul mare reso unico dai murales realizzati a partire dagli anni ottanta che raccontano con stili e toni diversi le storie e le contraddizioni del sud. Degustazione di prodotti al peperoncino. Segue visita al Museo del Peperoncino, spezia simbolo della nostra regione e padrona incontrastata delle nostre cucine. Cena e pernottamento in hotel.

4° Giorno

Prima colazione in hotel. Visita guidata a Maratea per una visita panoramica che permette di godere una delle viste più belle sul Golfo di Policastro: dalla collina dominate dall'imponente statua del Cristo di Maratea che dall'alto del colle San Biagio domina il centro storico dalla bella piazzetta su cui convergono i caratteristici vicoletti ricchi di botteghe artigiane. Cestini di vimini, tessuti di canapa e articoli di pelle sono creati da artigiani del posto. Pranzo in ristorante. Nel pomeriggio visita guidata ad una Cedriera, per vedere da vicino il frutto e la pianta che cresce solo nella Riviera dei Cedri e che ha battezzato l'area in cui ci troviamo. Il frutto da cui si ricavano canditi e il Liquore di Cedro è sacro agli ebrei che ogni anno affollano le nostre cedriere per acquistare il "Frutto dell'albero più bello" (Levitico). Degustazione di prodotti a base di cedro. Cena e pernottamento in hotel.

5° giorno

Prima colazione in hotel. Terza lezione: preparare il Liquore di cedro. "Il nobile cugino del Limoncello" il liquore della Riviera dei Cedri realizzato con il cedro "liscia di Diamante". Vigri svelerà i segreti per preparare il liquore e per creare un dessert a base di cedro. Pranzo in ristorante. Pomeriggio a disposizione. Cena e pernottamento in hotel.



6° giorno

Prima colazione in hotel. Quarta lezione: le erbe mediterranee: finocchietto selvatico, timo, rosmarino, mirto, alloro, menta, cicoria e tante altre saranno le erbe messe in tavola dal nostro chef. Di ognuna suggerirà uso ed abbinamenti per rendere la cucina più ricca di profumi. Pranzo in ristorante e nel pomeriggio visita guidata in uno dei centri storici della Riviera dei Cedri.

7° Giorno

Prima colazione in hotel. Giornata a disposizione. Cena e pernottamento in hotel.

8° Giorno

Prima colazione e partenza per il rientro

TARIFFA A PERSONA, MIN 2 PAX - QUOTAZIONI SU RICHIESTA

LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione in hotel 3- 4 stelle
- Pranzi e cene come da programma
- Bevande ai pasti incluse
- 4 lezioni di cucina
- Guide per tutte le escursioni
- Degustazioni dove previsto
- Assistenza Off Season
- Assicurazione Medico Bagaglio
- Diploma di partecipazione rilasciato da "Slow Food Scalea"
- Contributo per la creazione del Presidio del Cedro

LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasferimenti per le escursioni
- Ingressi a musei
- Mance
- Tutto quanto non indicato nella voce La quota comprende
- Suppl. mezza pensione giugno e settembre in hotel 4 stelle € 28,00



VALIDITA':

Il pacchetto è valido da un minimo di 2 persone ed è disponibile tutto l'anno ad eccezione di Luglio, Agosto e delle festività in cui è soggetto a maggiorazioni.

E-MAIL INFO@OFFSEASON.IT

TEL 0985 766828

FAX 0984 1800195

SKYPE OFF SEASON

OFF SEASON
OFF-SEASON

TRAVEL
&
TOURISM