



Dall'alto in senso orario: luci nel borgo, preparazione delle Ferratelle, Adonis Vernalis, il coro di Castelvecchio Calvisio, scardatura della lana, festeggiamenti Madonna delle Grazie



I CAMMINI del cibo e del vino autentici CASTELVECCHIO CALVISIO



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Borghi Autentici Tour S.r.l.

Viale Matteotti n. 49 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Italia
tel. 0524.587941

booking@comunitaospitali.it

Cod. Fiscale e P. Iva: 015 780 90761

Autorizzazione all'Attività di Agenzia Viaggi Provincia di Parma (L.R. 7/2003) D.D. N.1305 dell'11/4/2008



Castelvecchio
Calvisio

Con il patrocinio di



Italia: **Abruzzo**

Castelvecchio Calvisio

Castelvecchio Calvisio, piccolo borgo affacciato sulla Valle del Tirino, si trova all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, a 1067 metri d'altezza.

Le prime notizie attendibili su Castelvecchio risalgono all'epoca della caduta dell'Impero Romano; è in questo periodo che inizia a svilupparsi l'attuale borgo fortificato. Un raro esempio di pianificazione medievale le cui linee, seguendo le naturali pendenze del pendio, conferiscono al borgo una forma ellittica (a spina decumanica intersecata), attraversata dalla strada principale, la via Borghi Archi Romani, dalla quale si diramano altre strade minori che dividono il paese in porzioni geometriche, quasi perfette.

Un borgo protetto dalla cinta muraria munita di torri quadrangolari rompitratta, che racchiudeva e delimitava il centro abitato, collegato all'esterno attraverso quattro porte tutt'ora esistenti: la Porta di Torre Maggiore, del Ponte Levatoio situata a nord-ovest, un'altra porta situata a sud e di cui rimane un solo stipite, la Porta di S. Martino. Case costruite su più piani, con piccoli vani sovrapposti, un susseguirsi di archi, ripide scale esterne composte da molti gradini che poggiano su archi a tutto sesto e su caratteristiche mensole di pietra, i barbacani.

Numerosi e legati al mondo della pastorizia e dell'agricoltura i piatti della cucina tradizionale di Castelvecchio Calvisio. Tra i prodotti tipici le cicerchie, utilizzate soprattutto nelle zuppe, arricchite con del radicchio e del prosciutto, le lenticchie, lo zafferano della Piana di Navelli, il tipico e profumato pane di grano Solina. Cavoli "strascinati", misticanza di papaveri, asparagi sott'olio, "flacchi", fichi acerbi cucinati con formaggio e uova, sono solo alcuni degli antipasti tipici. Nelle cucine del borgo troviamo l'agnello in fricassea, cotto in tegame, sfumato con vino e arricchito da un composto di uova sbattute e aromi, la pecora alla "chiaranese", stufata con olio, lardo, prezzemolo, salvia, cipolla e peperoncino. Peperoncino e "crstuccia", il pane fritto in olio di oliva o in grasso animale. E per terminare in dolcezza le golose ferratelle e le croccanti noci atterrate; le spumette, simili alle meringhe, e i dolci tipici del periodo pasquale: la "pupa" e il "cavallo" che vengono donati ai bambini del borgo.

Da sinistra: particolari di Castelvecchio Calvisio e veduta aerea del borgo



6 - 8 Luglio 2018

VENERDÌ

Arrivo a Castelvecchio Calvisio nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Alle 18:00, insieme alla guida e agli amministratori, presentazione delle giornate "Comunità del cibo buono ed autentico". Aperitivo di benvenuto e cena tipica nei ristoranti del borgo. Pernotto.

SABATO

Ore 9:00 facile escursione verso i luoghi di produzione dei legumi a 1200 mt di altitudine. Si visiterà il Monte Mattone e il Lago Morto, sino ad arrivare in località "Le Prata", dove i pastori sistemavano i loro stazzi. Osservazione dell'Adonis Vernalis, pianta officinale presente in pochissime zone dell'Appennino. Pranzo al sacco. Nel pomeriggio visita guidata nel borgo e partecipazione ai festeggiamenti in onore della Madonna della Valle. Cena tipica e proseguimento della festa.

DOMENICA

Ore 10:00 "Intorno al camino con gusto" percorso alla scoperta del cibo di Comunità Buono e Autentico per le vie del Borgo, dove si potranno degustare cibi della tradizione e vini del territorio. Laboratori di pane, pasta ammazzata, ferratelle, formaggio, cottura sotto la brace, cottura al fuoco di verdure e legumi in recipienti di terracotta e rame con possibilità di acquisto dei prodotti

Quota a persona: € 142 gruppi di 8 persone sconti per gruppi più numerosi

LA QUOTA COMPRENDE:

2 notti in camera doppia, o tripla, o quadrupla, o appartamento in formula BB, aperitivo, 2 cene, escursione guidata, visita guidata al borgo, laboratori del gusto intorno al camino
La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato ne "la quota comprende"

Proposta valida per tutto l'anno

VENERDÌ

Arrivo a Castelvecchio Calvisio nel pomeriggio e sistemazione in struttura. Tempo libero a disposizione. Dopo la cena in ristorante, ospiti di un panificio locale, possibilità di assistere alle varie fasi di panificazione per assaporare la fragranza del pane appena sfornato insieme a un buon caffè.

SABATO

Ore 9:00 facile escursione verso i luoghi di produzione dei legumi a 1200 mt di altitudine. Si visiterà il Monte Mattone e il Lago Morto, sino ad arrivare in località "Le Prata", dove i pastori sistemavano i loro stazzi. Osservazione dell'Adonis Vernalis, pianta officinale presente in pochissime zone dell'Appennino. Pranzo a base di prodotti del territorio. Nel pomeriggio visita guidata nel borgo.

DOMENICA

Ore 10:00 laboratorio dolciario presso un'antica casa del centro storico durante il quale si imparerà a realizzare i dolci tipici di Castelvecchio, come le *Ferratelle*, realizzate con il ferro caldo. Al termine della cottura si degusteranno i prodotti preparati.

Quota a persona: € 179 gruppi di 8 persone sconti per gruppi più numerosi

LA QUOTA COMPRENDE:

2 notti in camera doppia, tripla, quadrupla in formula BB, 1 cena, 1 pranzo, visita notturna in panificio con degustazione, escursione guidata, visita guidata al borgo, laboratorio dolciario con degustazione. La quota non comprende: transfer, tutto quanto non indicato ne "la quota comprende".