



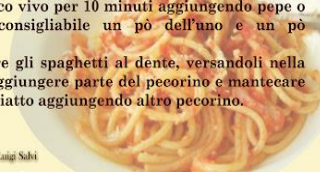
Spaghetti all'Amatriciana

600 g di spaghetti
200 g di guanciale stagionato
500 g di pomodori pelati
100 g di pecorino
pepe o peperoncino
¼ bicchiere di vino bianco



Tagliare il guanciale a listelli, e far soffriggere con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva; rosolare bene il guanciale, aggiungere il vino bianco e attendere la sua evaporazione. Aggiungere i pomodori pelati schiacciati con una forchetta nella stessa padella, mentre si procede con la cottura (i pezzi di pomodoro dovranno essere visibili). Mantenere a fuoco vivo per 10 minuti aggiungendo pepe o peperoncino (consigliabile un pò dell'uno e un pò dell'altro).
Cuocere e scolare gli spaghetti al dente, versandoli nella stessa padella; aggiungere parte del pecorino e mantecare bene. Servire il piatto aggiungendo altro pecorino.

Tratto da: Tavola d'Autore di Luigi Sabi



Vivi un'esperienza di Turismo Solidale

FOLIAGE E SAPORI DI AMATRICE E PICENO CON PASSEGGIATA NELL'OASI DEI CERVI

2 giorni 1 notte - Sabato e Domenica 26 - 27 ottobre 2024

SABATO 26 OTTOBRE : FOLIAGE AL PARCO DEI CERVI - SAPORI DI AMATRICE PASTA E FORMAGGI

Ritrovo partecipanti ai luoghi convenuti intorno alle ore 6.00 , sistemazione in bus e partenza per il viaggio , soste durante il percorso e arrivo nell'appennino Laziale dove faremo **visita all'oasi dei cervi .Un percorso ecologico magnifico tra prati, boschi, specchi d'acqua e animali selvatici** . Effettueremo una passeggiata di circa 90 min a contatto con la natura e questi splendidi animali un'occasione per scattare delle foto indimenticabili nel loro habitat naturale impreziosito **dai colori del foliage autunnale** -Trasferimento ad **Amatrice** dove avremo un pranzo degustazione delle due eccellenze del luogo **l' Amatriciana e la Gricia in un storico locale della cittadina**. Nel pomeriggio tempo per la visita di un rinomato caseificio per la **dimostrazione e assaggio dei migliori prodotti a km 0** contribuendo all'esperienza di un **turismo solidale** per queste aziende colpite dal sisma nel 2016. Cena e pernottamento in hotel 4* nella zona del Piceno

DOMENICA 27 OTTOBRE : I TESORI DEL PICENO - ASCOLI E IL VINO DI OFFIDA

Colazione in hotel sistemazione dei bagagli sul bus e trasferimento nella vicinissima **Ascoli** il nostro tour prevede una breve passeggiata guidata nella splendida cornice rinascimentale di **Piazza del Popolo** dove si trovano alcuni edifici importanti fra cui il Palazzo dei Capitani di origine duecentesca e oggi sede del Comune e lo storico Caffè Meletti di stile liberty – Proseguimento per **Offida** dove faremo visita **all'enoteca regionale delle Marche** per una degustazione di bruschette salumi e un buon bicchiere dei migliori vini locali , tempo e pranzo libero nello stupendo borgo marchigiano posto su uno sperone roccioso tra le valli del Tesino e del Tronto con i resti della quattrocentesca Rocca e patria della lavorazione artigianale del Merletto - Alle ore 16.00 ritrovo al bus per la partenza del viaggio di rientro con arrivo in serata.

Quota individuale di partecipazione € 230,00

Suppl singola € 35,00 (minimo 25 partecipanti)

LA QUOTA COMPRENDE :

Viaggio in bus gran turismo
1 trattamento di mezza pensione in hotel 4* (½ acqua, ¼ vino ai pasti)
1 degustazione primi piatti in ristorante ad Amatrice (½ acqua, ¼ vino)
Ingresso e servizio guida ambientale all'Oasi dei Cervi
Visita e assaggi al Caseificio
1 servizio Guida a Ascoli
Ingresso e degustazione all'enoteca di Offida
assicurazione medico – bagaglio Europ Assistance
accompagnatore

LA QUOTA NON COMPRENDE: tassa di soggiorno se prevista; eventuali ingressi non specificati, mance, extra di carattere personale; assicurazione annullamento a persona (preventivo su richiesta da richiedere all'iscrizione); tutto quanto non specificato nella "la quota comprende"

ISCRIZIONI CON ACCONTO DI € 70,00 - saldo 20 gg prima della partenza – Tel Agenzia 055 960480

Prima di prenotare si prega di prendere visione delle condizioni generali di vendita e l'informativa sul trattamento dei dati personali consultabili su alagoldentour.it
L'ordine delle visite potrebbe variare, pur mantenendo inalterato il contenuto del viaggio
Il programma può subire variazioni in base alle situazioni meteorologiche / logistiche

