

ESPERIENZE – DEGUSTAZIONI E LAVORAZIONI

Le esperienze enogastronomiche sono attività progettate, proposte e gestite, dal Local Host del luogo che danno ai viaggiatori la possibilità di scoprire un territorio dal punto di vista culinario.

“L’amaro in bocca” – Prodotto: Amaro

Classificato il migliore al mondo, ha il profumo della Calabria. Mix di erbe botaniche fresche raccolte in fiore e lavorate come una volta.

“I crucette” – Prodotto: Fichi

Frutto legato ad un'alimentazione povera e prettamente contadina, è stato nel tempo valorizzato esaltando la qualità e il sapore secondo una ricetta a lungo studiata.

“Il regno del cioccolato” – Prodotto: Cioccolato

Un'attenta scelta delle miscele di cacao ed un'attenta lavorazione nel laboratorio artigianale di famiglia conferisce alla cioccolata un sapore molto intenso, quasi “antico”, di grande pregio e persistenza.

“Il pirata del gelato” – Prodotto: Gelato

Gelateria che conferma ancora oggi l'abilità di trasformare i prodotti della propria terra in splendidi e inimitabili gelati artigianali, dai colori e dai sapori tipicamente mediterranei.

“Oro nero” – Prodotto: Liquirizia

Antichi documenti attestano che già dal 1500 la famiglia Amarelli commercializzava i rami sotterranei della liquirizia. Da allora ha mantenuto intatto il gusto di questo prodotto unico della tradizione dolciaria italiana.

“Tesori di Calabria” – Prodotti: Olio e vino

Viaggio tra i profumi e i sapori della Calabria con visita in azienda e degustazione.

La Calabria vanta una tradizione viticola antichissima infatti la zona veniva chiamata Enotria, terra del vino, ed i vigneti coltivati ancora oggi sono quelli importati dai greci, con il sapore e la consistenza caratteristici dei vini tradizionali del sud Italia.

In Calabria la presenza dell'ulivo è documentata fin da tempi dei greci. La produzione di olio extra vergine rappresenta uno dei più apprezzati prodotti tipici di questa terra. Ai primi posti tra i produttori di olio italiani.

“Il caviale dei poveri” – Prodotto: Sardella

Classificato come "il caviale dei poveri", è la più piccante, saporita e aromatica conserva ittica del panorama gastronomico mediterraneo. Probabilmente discende dal Garum, il mitico condimento della gastronomia dell'antica Roma a base di pesce marinato e aromi che 2.000 anni fa veniva a lungo "maturato" in vasi di coccio.

“Prelibatezze silane” – Prodotti: Formaggi

Dal latte al formaggio, trasmettendo i veri valori della vita contadina, il rispetto del lavoro della terra, il sapere aspettare, il rispetto dei tempi e della natura. Scopriremo i segreti della pastorizia calabrese.

“Antiche mattanze” – Prodotto: Tonno

Viaggio nel regno del tonno, dalle antiche mattanze alla modernità. Chilometri di reti e fardelli di ancore, che hanno legato la ricchezza del mare alla terra.

“Pietra e farina” – Prodotti: Grano e farina

Grani antichi locali e macinati interamente a pietra danno vita alla produzione di farine che vengono trasformate in pane, secondo antiche ricette e con l'utilizzo di lievito madre, e in prodotti da forno dolci e salati.

“Semplicemente tartufo” – Prodotto: Gelato Tartufo

Il gelato che fa venire più di uno svenimento per la consistenza morbida della nocciola e il cuore tenero di cioccolato. La storia vuole che sia stato Dante Veronelli a creare le condizioni della nascita del tartufo il cui nome e composizione potrebbero derivare dal cioccolatino prodotto dalla Talmone negli anni 50.

“ Piccante al punto giusto” – Prodotto: Nduja

E' il salume piccante spalmabile più famoso della Calabria, dal gusto unico e deciso. Questo particolare salume nasce nel comprensorio di Spilinga (VV) e i suoi ingredienti principali sono carne suina e peperoncino, tutto ovviamente calabrese.