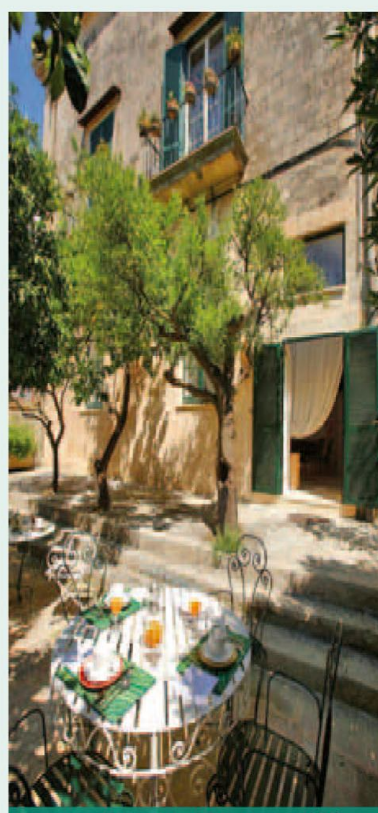


Febbraio / Marzo 2012

Cuochi per un giorno nel Salento

Dal 10 febbraio al 27 maggio 2012, appuntamento nel Salento, a Scorrano (LE), ospiti dei Duchi Guarini per un lungo weekend alla scoperta della cucina salentina. Tutti i fine settimana sono previste passeggiate tra gli ulivi secolari con degustazioni di olio extra vergine d'oliva prodotto dall'Azienda di famiglia e un **corso di cucina** tenuto dalla cuoca dei Guarini, che ci insegnerà a preparare ricette semplici e genuine alla base della gastronomia locale: impareremo a riconoscere e preparare le erbe selvatiche commestibili (cicoriette, *paparina*, *zanguni*, erba lucia), le verdure tipiche come la cicoria catalogna e le rape, gli ortaggi di stagione e visiteremo una **masseria** dove si producono i formaggi di pecora, il primo sale, l'incerato, la ricotta, la giuncata. Impareremo a fare la pasta fatta in casa con la semola di grano duro, come le *sagne 'ncannulate*, le *ricchie* e i *minchiareddi*; a cuocere i legumi in pignata (ceci, cicerchia, piselli, fave, fagioli) a fuoco lento alimentato con con legno di ulivo; le abbineremo a erbe selvatiche (fave e cicorie, pane cotto, *ciceri e tria*) e arriveremo

fino ai dolci, come il pasticciotto leccese o la cotognata. Si arriva il giovedì e si riparte la domenica, soggiornando nella raffinata dimora ducale; venerdì c'è la visita la vicina cantina ottocentesca con il frantoio ipogeo del '500, la masseria dei formaggi e la passeggiata tra gli ulivi secolari; sabato mattina corso di cucina (4 ore) che si conclude con il pranzo per assaggiare i piatti appena preparati e degustare gli ottimi vini Guarini. Se desideriamo possiamo far provviste nella bottega aziendale e acquistare oltre ai vini, l'extravergine Tenuta Lucagiovanni e le conserve della linea agroalimentare "Le Masserie del Duca". Il pacchetto "Cuciniamo alla salentina" include il soggiorno di 4 giorni/3 notti con prima colazione, visita guidata degli uliveti, del frantoio e dell'antica cantina, un corso di cucina di 4 ore e a seguire il pranzo con degustazione di alcuni vini aziendali. Il costo è di 280 Euro a persona in camera doppia. Info e prenotazioni: Tel. 0836.465047, Cell. 329.6223916
www.dimoreducagarini.it



Una splendida veduta di Monterosso (SP)