

Escapada enogastronómica a los Abruzos en la Italia central

Itinerario que permite disfrutar de la **enogastronomía** en los rincones más genuinos de los Abruzos, una comarca ajena a los circuitos turísticos tradicionales, que se caracteriza por su tranquilidad, la posibilidad de vivir las cosas a un ritmo más lento y su **naturaleza excepcional**.

Descubriremos los sabores de su cocina, una de las más genuinas del país, y en dos de sus bodegas cataremos excelentes vinos. Saborearemos los quesos **pecorini** de los Abruzos. También habrá ocasión para degustar dulces típicos, aceite de oliva virgen extra e incluso un helado de autor. Nos perderemos por el centro histórico de Guardiagrele, pueblo del **Parque Nacional de la Majella**, donde descubriremos la Italia más auténtica.

Participaremos en un taller para preparar los *fiadoni*, deliciosos pastelitos salados. Finalmente, aprenderemos a elaborar la pasta fresca, hecha a mano, con el buen hacer de un **maestro pastaio**.

Se trata de un recorrido para auténticos **gourmets**.

Programa

1^o día

Encuentro en el aeropuerto de **Roma Fiumicino** con el guía de Il Viaggetto (a las 14.00 h).

Antes de acompañaros a la casa rural situada en el **Parque Nacional de la Majella**, visitaremos el **centro histórico de Sulmona**, pueblo medieval de origen romano, integrado en la montaña y famoso por ser la **patria de las peladillas** en Italia.

Visitaremos posteriormente el **centro histórico de Pretoro**, conocido por sus callejuelas características y **sus escenarios únicos**.

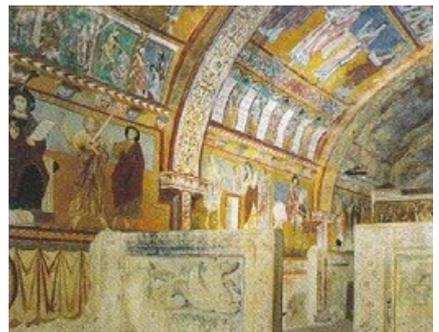
Por la noche disfrutaremos de una cena con productos del territorio.

2^o día

El día empieza con la visita guiada a los **frescos medievales del oratorio de San Pellegrino** dentro del conjunto benedictino de Santa Maria Assunta, una obra maestra del arte románico italiano del siglo XII.

Después, nos adentramos en las Tierras de la Baronía: visitamos dos pueblos medievales que han conservado todo su encanto: **Santo Stefano di Sessanio** y **Calascio**. Subimos hasta los 1.600 metros de altitud hacia la fortaleza más alta del país: **Rocca Calascio**, de atmósfera mágica y misteriosa.

En Santo Stefano di Sessanio, conoceremos una de las queserías más importantes de la zona y realizaremos una comida a base de **quesos pecorini** y **productos típicos**, que culminará con un helado artesanal de autor en una de las heladerías de más renombre de la comarca.



Por la tarde, conoceremos una destacada empresa vinícola del territorio, y podremos catar algunos de los mejores vinos de los Abruzos. La cena de hoy nos ofrece gastronomía de kilómetro 0.

3^{er} día

Por la mañana, realizamos una visita guiada a **San Clemente a Casauria**, uno de los principales monumentos medievales de los Abruzos. Continuamos con una visita a la abadía benedictina de **San Liberatore a Majella**, una joya arquitectónica dentro del Parque Nacional.

La comida será a base de **porchetta tradicional de los Abruzos**, una excelencia de la zona que concluirá con una degustación de **dulces típicos**.

Por la tarde, nos introduciremos en el mundo de **los fiadoni**. Participaremos en un taller para preparar **estos deliciosos pastelitos salados**. Los podremos degustar con un buena copa de vino Montepulciano.

Por la noche, nos disponemos a visitar una segunda bodega, en la que podremos saborear excelentes productos como el aceite de oliva virgen extra y **los vinos Montepulciano de Abruzzo DOC**. Última cena que, como siempre, ofrece una cuidada selección de la amplia gastronomía del territorio.

4^o día

Mañana en Guardiagrele, pueblo histórico del Parque Nacional de la Majella, conocido por su artesanado artístico en la elaboración del oro, **el cobre y el hierro forjado**. Podemos visitar sus tiendas de artesanía, perdernos en el mercado del domingo o simplemente pasear o tomar un cappuccino.

Al mediodía visitamos a una **massaia** (una cocinera del país), quien nos enseñará a elaborar la pasta fresca artesanal con un pequeño curso práctico. Comprobaréis que la guitarra de los Abruzos (en dialecto: **lu maccarunàre**) no es exactamente un instrumento musical.

Comeremos una buena pasta con ragú **all'abruzzese** y, antes del traslado al aeropuerto de Roma Fiumicino, haremos una última degustación de un pastel malicioso.



PRECIO POR PERSONA (MÁXIMO: 8 PERSONAS)

€ 650 (sin vuelo)

€ 750 (Con vuelo aéreo Barcelona-Roma, excluyendo tasas aéreas)

El precio incluye:

- vuelo aéreo Barcelona-Roma (ida y vuelta);
- alojamiento en una casa rural en habitación doble y con desayuno incluido (habitación individual + €100);
- tres cenas típicas (con bebida incluida);
- dos degustaciones-almuerzo con productos de la zona (con bebida incluida);
- tres degustaciones de dulces del país y una degustación de helado artesanal;
- visita a dos empresas vinícolas con cata de vinos;
- todos los desplazamientos en coche o microbús privado en los Abruzos;
- servicio de guía (donde se indica);
- dos cursos para elaborar la pasta fresca artesanalmente i los *fiadoni*;
- entrada a los museos y lugares de culto (donde se indica);
- organización e IVA.

El precio no incluye:

- las tasas aéreas, que son de **aprox. € 50** por persona;
- facturación de maletas;
- seguro de cancelación.