



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 cucchiaino 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: Tavolo 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 € 220,00 soci - € 230,00 altri

Suppl singola euro 35.00

LA QUOTA COMPRENDE :

Viaggio in bus gran turismo - 1 trattamento di mezza pensione in hotel 4* - 1 degustazione primi piatti in ristorante ad Amatrice
bevande ai pasti ¼ vino - ½ acqua

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

accompagnatore

Richiesto acconto di euro 70.00 all'iscrizione - saldo 20 gg prima della partenza

