Scritto da Red.
Mercoledì 24 Giugno 2020 17:03



RAPONE (Potenza) – Nella Valle dell’Ofanto si promuovono i tesori della terra, i prodotti genuini e la convivialità. Lo chef dell’agriturismo, Donato Tornillo, inaugura il format “I tesori di San Zaccaria”. Si parte il 25 giugno con il pic-nic nei giardini adiacenti all’agriturismo. Un paradiso, quello dell’agriturismo di Rapone, tra la Lucania e l’Irpinia che si estende per oltre venti ettari nel cuore della verde valle del fiume Ofanto, a due passi dai laghi di Monticchio e il monte Vulture.

Rapone, paese delle fiabe, ha ispirato il progetto “I tesori di Zaccaria” che prende vita da una vecchia storia raccontata dagli abitanti di Calitri che narra di un brigante e di un tesoro nascosto. Miti, leggende, racconti popolari, buon vino, natura e amicizia saranno gli ingredienti perfetti per gli appuntamenti settimanali alla scoperta di un territorio attraverso le affascinanti avventure della banda del brigante Carmine Crocco.

Come si svolge il pic-nic? Da sempre l’agriturismo coltiva i tesori della terra trasformandoli in piatti sani e gustosi. Da giovedì 25 giugno, e per tutti i giovedì di luglio, questa esperienza sarà riproposta all’aria aperta nei giardini che costeggiano l’agriturismo. Momenti speciali per adulti ma anche massima attenzione per i più piccini che potranno scoprire i giochi del passato come l’intramontabile settimana e la corda.

Divertimento in tutta sicurezza grazie a “I salsiccia e friarielli di Grottaminarda” esperti in animazione che intratterranno i bambini con il teatro di marionette, burattini e letture di libri animati. Racconteranno ai bambini la coinvolgente leggenda di San Zaccaria.

Alle 17.00 sarà il momento della Sporta, ognuno riceverà il proprio sacchetto, all’interno del quale ci sono le tovaglie per godersi il tempo in piena libertà sul prato seduti comodamente su

cuscini e teli. Tante leccornie come la parmigiana, il panino con la frittata e le verdure del campo, polpettine, salamino, formaggella, dolce. Per i bambini è previsto un panino con il prosciutto, polpette di zucchine, dolce. Non mancheranno prelibatezze da bere come la Birra Serrocroce, eccellenza irpina che nasce a Monteverde, uno dei tanti partner del progetto che aprirà le danze con il primo incontro, il 25 giugno, e racconterà agli ospiti la propria esperienza. Ogni giovedì, ci sarà un partner diverso.

Alle ore 20.00 tutti intorno alla piscina per la grigliata di carne e verdure.

Si ringraziano i partners che saranno presenti ai pic-nic Birrificio Serro Croce, Azienda Agricola di Pierluigi Zampaglione, Agricola Strapellum, Salumificio Tornillo, Fattorie Donna Giulia, Vitello d'oro, Agricola Strapellum e Seminostrani.

Per info e prenotazioni: 097696314, www. valleofanto.it, Fb_Agriturismo Valle Ofanto

Si ricorda che la prenotazione è obbligatoria, da effettuarsi entro mercoledì sera. A partire da giovedì 25 giugno, tutti i giovedì di luglio.