La Raccolta di Zafferano & Il Tour Culinario

SAFINTER, S.A.

La Safinter S.A., unitamente ad una prestigiosa ditta specializzata in tour gastronomici, vi offre una delle esperienze più affascinanti del mondo: un fine settimana nel cuore della regione spagnola di Castiglia La Mancha dove, oltre ad essere protagonisti di un'esperienza culinaria unica, avrete la possibilità di partecipare alla raccolta della specie di zafferano più costosa ed apprezzata del mondo nelle piantagioni della ditta Safinter S.A. Sarà qui, nella terra in cui si produce, che scoprite il famoso zafferano di La Mancha di qualità pregiatissima. A quest'esperienza unica seguiranno degustazioni in cui lo zafferano sarà l'ingrediente principale.

Passerete un week-end speciale durante il quale i riflettori saranno puntati su questa prelibatezza culinaria. Avrete la possibilità di visitare i campi durante la raccolta che avviene nel mese d'ottobre e che si protrae per due settimane. Vedrete le donne chine (chiamate roseras) intente alla raccolta dei fiori di zafferano sotto l'occhio vigile degli esperti della ditta Safinter S.A. Potrete voi stessi partecipare al processo di "mondatura" dei fiori dello zafferano (la separazione degli stimmi) ed, infine, al processo d'essiccatura secondo il metodo tradizionale e vi sarà data l'opportunità di confezionare lo zafferano da portare a casa vostra per apprezzarne fino in fondo il sapore. Si tratterà, senza dubbio, di un week-end unico in cui l'unica, vera protagonista sarà questa magica spezia e durante il quale potrete vivere un'esperienza culinaria esclusiva assaporando la gastronomia spagnola.

▪ *Itinerario*

- Primo giorno:
Partenza da Madrid ad Albacete (Castiglia-La Mancha) in microbus di lusso. Fermata ad Alarcón per la pausa caffè.
Arrivo ad Albacete e check in hotel.
Pranzo in un Ristorante esclusivo: menù-degustazione con piatti in cui lo zafferano sarà l'ingrediente principale e sarà fornita una descrizione dettagliata degli usi e delle applicazioni culinarie della spezia.
Serata libera. Pernottamento ad Albacete.

- Secondo giorno:
In mattinata escursione alle piantagioni di zafferano della ditta Safinter S.A. Si parteciperà alla raccolta assieme alle "roseras" e, successivamente, al processo di mondatura e tostatura, sotto la supervisione degli esperti della ditta Safinter S.A. Pranzo al ristorante (Fonda) di riconosciuto prestigio basato sulle specialità locali, nella zona di produzione. Dopo il pranzo si prosegue per Belmonte (Cuenca) dove si effettuerà il Check-in in hotel. Serata a disposizione per visitare Belmonte (castello e mura). In tarda serata trasferimento a Pedroñeras per la cena nel ristorante più prestigioso della Mancha, dopo la cena trasferimento in hotel a Belmonte.

- Terzo giorno:
Partenza dopo la prima colazione.
Visite ai luoghi del Quijote: El Toboso, Campo de Criptana, Consuegra, ...
Pranzo nella zona. Ritorno a Madrid, fine del viaggio.

▪ *Prezzo e Date*

-**Prezzo per persona**: 1,035 EUR*

Il programma include:
2 Pernottamento 2 notti con prima colazione in stanza doppia.
Trasferimenti ai luoghi di destinazione e guida bilingue spagnolo-inglese.
3 pranzi / 1 cena.
Escursione alle piantagioni della Safinter S.A. possibilità di partecipare alla raccolta dei fiori assieme agli esperti e alle fasi successive dell'intero processo.
Imposte locali e vasetto di zafferano Safinter
Date del tour 2008: 17 a 19 e 24 a 26 ottobre.

(*)Il prezzo indicato è applicabile ad un gruppo di minimo 12 / massimo 18. Qualora non si raggiunga il numero minimo sarà necessario pagare un supplemento per garantire la partenza. Si avviseranno i sigg. partecipanti con 45 giorni d'anticipo. Supplemento per persona: €45.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Safinter S.A., Teodoro Roviralta, 21-23 08022 Barcelona - SPAGNA Tel. +34 932 120 422 Fax +34 932 120 354 info@safinter.com