

sabato
21

DALLE ORE 19:00

- PANINI - CAPOCOLLO / SALSICCIA / MORTADELLA ARROSTITA E STRACCIATELLA
- ANGOLO DEL CASARO CON MOZZARELLE E BURRATINE
- COCKTAILS ALLA CASTAGNA
- DJ SET W/ SIMON DJ

domenica
22

DALLE ORE 12:30

- ANGOLO DEL CASARO CON MOZZARELLE E BURRATINE
- MENU DEGUSTAZIONE

DALLE ORE 19:00

- PANINI - CAPOCOLLO / SALSICCIA / MORTADELLA ARROSTITA E STRACCIATELLA

Menu Degustazione

- MOZZARELLA, BURRATINA E POMODORINI
- STRASCINATI E ORECCHIETTE CON ZUCCA, SALSICCIA E CRUMBLE DI CASTAGNE,
- ARROSTO MISTO DI CARNE ALLA BRACE,
- GELATO DI CASTAGNA
- ACQUA O VINO

20€ A PERSONA

Villaggio del gusto

VINERIA D'AUTORE PIAZZA MARCONI 2/3

melfi
21-22
ottobre
2023

Varola®

SAGRA
DI QUALITÀ



PRENOTAZIONI
327 1268772
320 553 6565





Menù Vegetariano



PRIMO

Strascinati in bianco con mollicata di
crusco e castagne su base di vellutata di
ceci

SECONDO

Mozzarella e verdure grigliate
(zucchine, melanzane)

CONTORNO

Patate sale e olio
aromatizzate con rosmarino

DOLCE

Delizie di castagne

BEVANDE

Acqua 1/2L oppure
Bicchieri di vino

20€

**PARTNER
UFFICIALE**

Varola

2023



Info & prenotazioni

Rosita 3383153718

Marianna 3453578604

melfi
21-22
ottobre
2023

Varola®

Azione Cattolica



Cattedrale Melfi

Menù Bambini



PRIMO

Strascinati al pomodoro

SECONDO

Cotoletta

CONTORNO

Patatine fritte

DOLCE

Delizie di castagne

BEVANDE

Acqua 1/2L

15€

**PARTNER
UFFICIALE**

Varola

2023



Info & prenotazioni

Rosita 3383153718

Marianna 3453578604

melfi
21-22
ottobre
2023

Varola®

Azione Cattolica



Cattedrale Melfi

Menù Sagra



PRIMO

Strascinati Melfitani mantecati
con “sfrscidd” di maiale, perle di
castagne e mollicata con crusco, su base
di vellutata di ceci

SECONDO

Maiale alla contadina
con peperoni in agrodolce

CONTORNO

Patate sale e olio
aromatizzate con rosmarino

DOLCE

Delizie di castagne

BEVANDE

Acqua 1/2L oppure
Bicchieri di vino

20€

**PARTNER
UFFICIALE**

Varola

2023



Info & prenotazioni

Rosita 3383153718

Marianna 3453578604

melfi
21-22
ottobre
2023

Varola®



MENÙ PANINI



IMPASTO CLASSICO

NEW

IMPASTO ALL'AGLIANICO

NEW

IMPASTO AL CRUSCO

NEW

IMPASTO ALLA CASTAGNA

I NUOVI IMPASTI SONO PREPARATI DA:

MATTEO FRISA

VINCITORE DI:

"TROFEO MAESTRO PIZZAIOLO D'ITALIA E DELLE ECCELLENZE LUCANE"

"L'ARCIMBOLDO D'ORO PREMIO PIZZERIA 2022"

DA FARCIRE CON:

WURSTEL

SALSICCIA

CAPOCOLLO

HAMBURGER

PANCETTA

VERDURE GRIGLIATE

VERDURE GRIGLIATE E MOZZARELLA

POMODORO E MOZZARELLA

"RUCIULATEDD" (TIPO DI PANE) CON MORTADELLA GRIGLIATA

PARTNER UFFICIALE

Varola
2023



melfi
21-22
ottobre
2023

Varola®

2023

"La Murenn'a"

La Colazione del Castagnaro

PARTNER
UFFICIALE

Varola



Arriva l'Autunno: momento esclusivo per accompagnarvi nelle Selve Castanili da frutto, coltivate da sapienti Castanicoltori, nel Parco Naturale Regionale del Vulture, dove avrete la possibilità di gustare una invitante "Murenn'a" e raccogliere castagne.

Date
15-10-2023 — 21-10-2023
22-10-2023 — 29-10-2023

Ritrovo .. Melfi in Piazza Craxi ore 09:30
Partenza .. da Piazza Craxi ore 09:45
Ritorno .. a Piazza Craxi ore 15:30

Informazioni e Prenotazioni

Per informazioni e prenotazioni inviare un *WhatsApp* al **3511794319** indicando Nome e Cognome, data scelta e numero partecipanti (nr. Adulti e nr. Bimbi) oltre indicazioni di eventuali intolleranze.

Tramite *WhatsApp*, entro 24h verrà comunicata la disponibilità dei posti.

La prenotazione sarà confermata solo a seguito dell'avvenuto pagamento della quota partecipativa da versare su IBAN IT50P0306967684511768898067, vi saranno inviate le coordinate GPS del punto di ritrovo.

Termine Prenotazioni entro le 48h dall'evento e/o fino a esaurimento posti

Escursione :

max 20 persone

- Difficoltà: E (Escursionistico) medio - facile
- Dislivello: ↑280 m ↓280 m
- Distanza: percorso ad anello di 10 km



bassoantonio@pec.epap.it

Equipaggiamento obbligatorio: scarponcini Trekking, abbigliamento a strati con almeno un maglioncino/pile e giacca impermeabile.

"La Murenn'a" La Colazione del Castagnaro

Menù adulti "Zuppa di legumi con porcini e Castagne" acqua, pane e vino

Menù bimbi fino a 14 anni "Lasagne" acqua e pane

Azienda Partner: Az. Agrituristica Il Riccio , .

Specificare al momento della prenotazione eventuali intolleranze.

QUOTA PARTECIPAZIONE € 30

La quota comprende La Murenn'a e l'accompagnamento per tutta la giornata da parte di Antonio Basso e Vito Sacino, Guide Ambientali Escursioniste e Guide Parco Naturale Regionale del Vulture.

La quota non comprende il viaggio da e per il punto di partenza, il costo delle Castagne raccolte.

Raccolte Castagne

Azienda Partner: Azienda Agricola Antonio Dott. Basso

Verrà consegnata una rete per la raccolta delle Castagne.

Costo delle Castagne raccolte e pesate 2.5 € / KG – da pagare al momento della raccolta.

