



Slow Food València

Hola de nuevo a tod@s,

Junto a nuestros amigos del convivium Marina Alta, os hemos preparado una nueva actividad para el próximo sábado día 3 de Octubre, poco usual y muy gratificante. Se trata de conocer en vivo y en directo, el proceso de elaboración de las pasas, trabajadas de manera tradicional desde su cultivo al secado en los "riu rau" y "serandes" de nuestra comunidad del alimento "L'Atzebib" de Gata de Gorgos.

El programa es sencillo:

A las 9.30h. Ya desayunados, iniciaremos el proceso de hervido de las pasas con "Iligiu", para luego posicionar los racimos de uva moscatel en los cañizos y ponerlos a secar al sol o bajo la "seranda", una vez acabado el tajo, al rescaldo de la hoguera asaremos pimientos, berenjenas, patatas, cebollas y tomates, que serán ingredientes importantes de nuestra comida.

Alrededor de las 2 de la tarde, a comer todo lo mencionado y otras exquisiteces autóctonas y locales que nos habrán preparado nuestro anfitriones Puri y Jose Carlos.

El precio del taller y comida, 20€ por adulto, los niños quedan invitados sin cargo.

El Sr. De la tele dice que el próximo sábado día 3 no lloverá así que seguro que podemos asistir, las plazas están muy limitadas, ojo al dato.

Nos vemos el próximo sábado



L'Atzebib Pansa de Dènia (pansa de sol)

