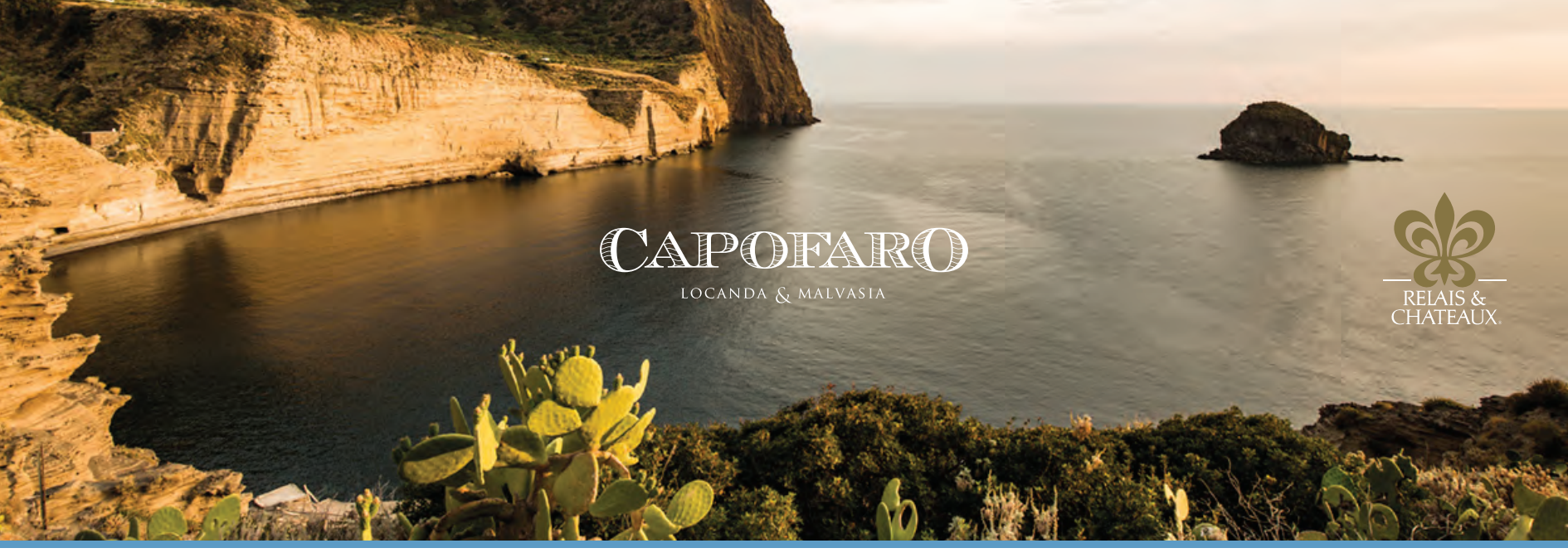


Il Cappero: foglie, frutto e fiore

19 - 21 giugno 2018

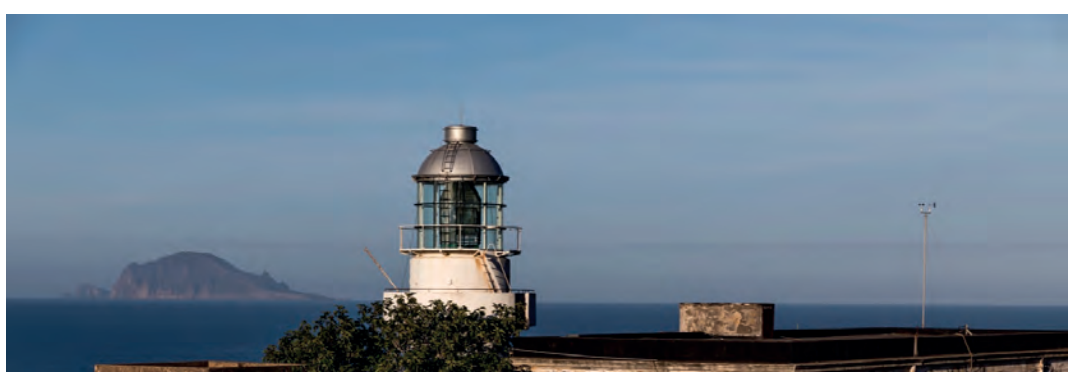
Per gli appassionati alla cucina mediterranea, ai profumi della Sicilia e alle sue storie, per gli amanti del mare delle Isole Eolie, "Il Cappero: foglie, frutto e fiore" è una esperienza che mette insieme tradizione e innovazione, gusto e profumi. Il tutto naturalmente affiancato dalla Malvasia delle Lipari, coltura principale delle isole patrimonio Unesco.
Il cappero è parte integrante del paesaggio e della economia di Salina. Presidio Slow Food, questo piccolo arbusto perenne, di probabile origine tropicale, è diffuso nel Mar Mediterraneo da sempre. Del resto, viene citato sia per il suo uso alimentare che medicinale dalla Bibbia ad Ippocrate, da Aristotele a Plinio il Vecchio. Le piante di cappero disegnano le strade di Capofaro Locanda & Malvasia che rende omaggio a questa coltivazione in collaborazione con Relais & Chateaux con l'evento "Il cappero, foglie, frutto e fiore". E' previsto un incontro con una guida locale che parlerà della storia e della importanza dei capperi sull'isola di Salina, inoltre un produttore racconterà i diversi metodi di coltivazione e conservazione mentre lo chef Ludovico De Vivo realizzerà un vero e proprio menù sfruttando tutti gli elementi della pianta declinandola dall'antipasto al dolce.

L'offerta include:

- 2 notti in camera Standard con terrazza e vista giardino.
- Prima colazione a buffet.
- 1 bottiglia di Didyme, Malvasia declinata in versione secca, in camera all'arrivo.
- Degustazione di quattro vini Tasca d'Almerita abbinati a quattro idee della nostra cucina. (la sera dell'arrivo).
- Showcooking " Il Cappero: foglie, frutto e fiore" con il nostro Chef Ludovico De Vivo e storia, coltivazione e conservazione del Cappero di Salina a cura di una guida esperta e di alcuni produttori locali (20 giugno).
- Cena di quattro portate, per due persone, a tema 'Il Cappero: foglie, frutto e fiore.' con abbinamento di tre vini Tasca d' Almerita (20 giugno).
- Trasferimento per la tratta Catania Aeroporto - Porto di Milazzo e viceversa con auto privata per un massimo di 2 persone. Biglietti dell'aliscafo Milazzo - Santa Marina Salina e viceversa inclusi.
- Servizio navetta (porto di Santa Marina Salina, hotel e ritorno)
- Internet Wi-Fi
- 10% di sconto al nostro ristorante

Tariffa Pacchetto: € 1.250,00 a camera per 2 persone.

Vi preghiamo di informarci sui dettagli del vostro volo così da confermare tutte le prenotazioni.
La durata della tratta é di circa un'ora e quaranta per raggiungere il Porto di Milazzo. Per raggiungere il porto di Santa Marina di Salina con l'aliscafo, vi suggeriamo di arrivare a Catania entro il primo pomeriggio



For more information contact

CAPOFARO
LOCANDA & MALVASIA

SALINA (Isole Eolie - Me) Via Faro, 3 | TEL +39 090 9844330
www.capofaro.it - info@capofaro.it