

## **Kunterbunte Kaktusfeigen - I FICHI D'INDIA**

*Gemeinsamer Ausflug in die Natur mit anschließender Verarbeitung der Kaktusfeigen*

**Beschreibung:** Rund um die köstlichen, farbenfrohen Kaktusfeigen dreht sich dieses pädagogisch-kulinarische Erlebnis, das aus zwei Teilen besteht:

*Ausflug in die Natur:* Am Morgen brechen wir zu einem gemeinsamen Spaziergang in die cilentanische Hügellandschaft auf. Wir lernen nicht nur, wo die Kaktusfeigen zu finden sind, sondern dürfen auch selbst Hand anlegen. Mit einem simplen, traditionellen Werkzeug werden die Früchte von der Pflanze geerntet.

*Verarbeitung:* Anschließend fahren wir gemeinsam nach Palinuro in die Manufaktur AURA-CILENTO, wo wir die gesammelten Früchte zu einer köstlichen Konfitüre verarbeiten werden. Abschließend bleibt noch ein wenig Zeit in geselliger Runde, die wir zur Verkostung der hier hergestellten und in Olivenöl eingelegten Produkte nutzen wollen. Abgerundet wird unsere Verkostung von einem roten Aglianico Cilentano der Cantina Albamarina.

### **Das Wichtigste in Kürze:**

*Etappen:* Mittelmeer-Macchia, Hügellandschaft & Manufaktur AURA

*Treffpunkt:* Manufaktur AURA in Palinuro (Kreuzung Marina di Camerota – Centola – Palinuro; gegenüber der Abzweigung nach Centola; Koordinaten: 40.046408, 15.293978)

*Bitte mitbringen:* Bequeme Kleidung, evtl. Regenjacke, Wasser für die Wanderung und vor allem Spaß und eine Portion Neugier

*Termin:* donnerstags 8:30 Uhr bis 14:00 Uhr (nur September bis Mitte Oktober)

*Teilnehmerzahl:* Min. 3, max. 30 Personen

*Dauer:* ca. 5-6 Stunden

*Preis:* 28,- Euro pro Person; Kinder bis 8 Jahre frei

*Leistungen:* - Ausflug in die Natur - Transfer in die Manufaktur - Verarbeitung des Produkts - Verkostung regionaltypischer Produkte und Wein

*Versicherungsschutz:* Ja

*Veranstalter:* AURA-Cilento

*Kontakt:* Luca Cella, Tel.: 0039.329.5966496, E-Mail: [aura@aura-cilento.com](mailto:aura@aura-cilento.com)