

Antikes Sardellenfischen - LA MENAICA

Gemeinsame Ausfahrt auf das Meer mit anschließender Verarbeitung der Sardellen nach antiker Tradition

Beschreibung: Eines der bekanntesten Slow Food Produkte aus dem Cilento lernen wir während dieser Tour kennen: die Alici di Menaica (Sardellen). Das Programm teilt sich auf zwei Tage auf:

Ausfahrt auf das Meer: Am Abend, bei Sonnenuntergang, begleiten wir die Fischer hinaus auf das Meer. Nah an der Küste werden die Sardellen noch heute nach der antiken Menaica-Methode gefangen. Wir nähern uns dem Fischerboot just in dem Moment, in dem das Menaica-Netz an Bord gezogen wird. Unter Anleitung der erfahrenen Fischer lösen wir die Sardellen aus dem Netz.

Verarbeitung: Am folgenden Vormittag treffen wir uns in Palinuro im Laboratorio AURA-CILENTO. In eigens hergestellten Terrakotta-Gefäßen aus den Werkstätten Camerotas legen wir die Sardellen auf traditionelle Art in Salz ein. Auf Italienisch nennt sich diese Art der Konservierung "sotto sale". Der Lohn unserer Mühen ist eine Verkostung dieses exquisiten Produkts, zu der uns ein Fiano Cilentano aus dem Hause Albamarina begleitet.

Das Wichtigste in Kürze:

Etappen: Cilento Küste & Manufaktur AURA in Palinuro

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

Bitte mitbringen: Bequeme, warme Kleidung und eine Regenjacke für die Ausfahrt mit den Fischern, Freude, Spaß und Neugier während des Vormittags bei AURA

Termin: donnerstags 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr + freitags 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr (nur April bis Juni)

Teilnehmerzahl: Min. 3, max. 30 Personen

Dauer: ca. 6 Stunden

Preis: 39,- Euro pro Person; Kinder 10,- Euro (bis 3 Jahre frei)

Leistungen: - Ausfahrt auf das Meer - Transfer in die Manufaktur - Verarbeitung des Produkts - Verkostung der Sardellen (Alici) und Wein

Versicherungsschutz: Ja

Veranstalter: AURA-Cilento

Kontakt: Luca Cella, Tel.: 0039.329.5966496, E-Mail: aura@aura-cilento.com