

Escursione : Senise e il Peperone Igp

Senise è il paese dove si produce il peperone simbolo della Basilicata prodotto a marchio Igp, che fritto diventa “CRUSCO” -croccante-.

Storia, tecniche di coltivazione, aspetto, caratteristiche nutrizionali e ricette, scoprirai tutti i segreti di questa bacca che ha fatto impazzire i palati più raffinati.



Escursione gastronomica guidata all'Osservatorio sul Lago di Montecotugno, per vedere dal punto panoramico i campi di



peperoni di Senise, conoscere le curiosità e i metodi di preparazione delle famose “SERTE”-collane-, spiegazione delle numerosissime ricette con il peperone che arricchiscono la gastronomia tipica Lucana, show cooking e degustazione .

Info e prenotazioni visite 333.3954002 osservatorio@argentovivosenise.it