



“U Pajis ru Zafaràn”



(il Paese del Peperone)

8-15-22-29 le Domeniche di Ottobre dalle ore 10:00

Osservatorio Avifaunistico Lago di Montecotugno
Senise (PZ)

Programma

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



Nelle domeniche di Ottobre 2023 presso l'Osservatorio Avifaunistico sul Lago di Montecotugno a Senise (PZ), Oasi naturale nel Parco Nazionale del Pollino, in armonia con il ritmo della natura, si esalterà il Peperone di Senise Igp in ogni suo aspetto.

Dopo la visita ai Sentieri dell'Oasi, alla mostra fotografica sulla costruzione della Diga in terra battuta più grande d'Europa, al Sentiero del Poeta dedicato alla poesia lucana, si partecipa alla preparazione delle famose “SERTE”-collane- con spiegazione e curiosità, descrizione e preparazione dei numerosi piatti a base di peperone nell'area ristoro dell'Osservatorio per vivere il peperone a tavola, con pranzo a buffet all'aperto in apposita area pic-nic.



Vi aspettiamo con:

Ambientazione agricola di una masseria con **Casa Contadina** e animali, **Nonne Senisesi** che raccontano vita vissuta, sfornano pane, preparano pasta fresca, cucinano ricette antiche e realizzano insieme a voi le “SERTE” (collane), e ancora **Musica Folkloristica** di brani che raccontano momenti di vita quotidiana, il peperone accompagnato dal vasto paniere dei prodotti tipici lucani in un **RURAL Cooking** ... possibilità di acquistare i Peperoni di Senise in tutte le forme dal prodotto fresco ai prodotti derivati.