

Il Nascondiglio di Bacco

Febbraio al b&b

Nella foto un momento del Bove Finto, festa carnevalesca di Offida



Come abbiamo già avuto modo di spiegare nello speciale sul carnevale, per Offida la festa più attesa dell'anno anche questa volta si è svolta nella più rigorosa delle tradizioni. Oltre al Bove Finto, che vedete nella foto, si è ripetuto il tradizionale ingresso delle bande delle congreghe cittadine all'interno del teatro comunale. Il serpente, la mangusta e via via tutti gli altri gruppi hanno allietato le vie del

paese con canti, balli e suoni nella notte del lunedì di carnevale. Infine "i vlurd" cioè la processione di chiusura della festa. Centinaia di persone camminano per le medioevali vie del paese imbracciando grandi fasci di canne accese che diffondono d'intorno una suggestiva luce. Tutto il paese, visto da fuori, sembra essere tornato ai tempi del medioevo.

Ecco lo squadro

Febbraio è stato il mese dello squadro per il vigneto del Nascondiglio.

Punto fondamentale per la creazione di un impianto ordinato e adatto ad una produzione di qualità, è la perfezione dello squadro. Mettere in linea i pali e di conseguenza anche tutte le piante è necessario perché la struttura sia funzionale, perché non ci siano file che si fanno ombra le une con le altre e perché la fotosintesi delle piante sia ottimale.

Tutto questo significa anche un buon ordine estetico e un bel panorama ad impianto finito. E Febbraio è stato il momento giusto fare lo squadro del vigneto.

Raffaele



CONOSCIAMO L'OLIO

Fra la fine di febbraio e la prima settimana di marzo, al Nascondiglio abbiamo organizzato due corsi per la conoscenza dell'olio. Il programma ha visto brevi spiegazioni sul metodo di assaggio, le differenze di produzione, i modi di trasformazione. Quindi abbiamo assaggiato assieme differenti produzioni locali e nazionali, mettendo a confronto le principali caratteristiche delle cultivar e anche le tipicità regionali. L'olio che



per le sue caratteristiche ha vinto la nostra personale classifica è stato un olio umbro da coltivazione biologica, dal sapore molto intenso, leggermente amaro con un buon equilibrio e persistente in bocca. Grazie a tutti i partecipanti a queste brevi lezioni domenicali e rimanete in contatto per conoscere le nostre prossime iniziative!