



Corri tra le vigne, il wine trail dell'Abbazia Santa Anastasia

Tra le bellezze e le tipiche golosità madonite, l'Abbazia Santa Anastasia inaugura la prima edizione di un wine trail all'insegna delle tradizioni, delle novità e del benessere dei suoi ospiti.



Corri tra le vigne (Foto Sito web Abbazia Santa Anastasia).

Entro il 10 novembre è possibile iscriversi a **Corri tra le vigne**, il primo e nuovissimo appuntamento proposto dall'[Abbazia Santa Anastasia di Castelbuono](#) (PA).

Il 12 novembre, successivamente al giorno di San Martino in cui si celebrano l'olio e il vino nuovo, gli iscritti potranno partecipare ad una corsa campestre nella splendida vegetazione del parco attorno alla vigna. Otto chilometri per gli adulti, percorsi diversi per i più piccoli. Per chi non voglia partecipare alla corsa ma godere e respirare ugualmente le vigne e la vegetazione autunnale che gli fa da cornice, è prevista una passeggiata guidata. Il costo è di 8,00 € per gli adulti con un contributo di 1,00 € per i più piccoli (Iscrizione all'indirizzo iscrizioni@speedpass.it).

L'evento, organizzato dal **Gruppo atletico Polisportivo** e dall'**Associazione Centri Sportivi Italiani della Sicilia occidentale**, si inserisce nel circuito Biorace e sarà valido come sua prova Challenger e come campionato regionale ACSI.

Come tutti gli appuntamenti, **Corri tra le vigne** non prevede una semplice visita allo splendido Relais e alla cantina, ma consente di immergersi nell'universo storico e parallelo dell'Abbazia che, insieme al [Movimento turismo del vino](#), ha stilato un ricco programma di degustazioni delle etichette della cantina e dei prodotti locali, a cui si potrà accedere tramite il pagamento di un ticket.

Corri tra le vigne, il programma

- Visita in cantina
- Prova di vasca da barrique del vino nuovo
- Pranzo a scelta da un ricco menù curato dallo chef Bonadonna o pranzo rustico in cantina
- Sport, natura, prodotti locali, olio e vino bio dell'[Abbazia Santa Anastasia](#).

Menù cantina: € 15,00 a persona

- Focaccia di San Martino (tuma, olio nuovo, acciuga, sale e pepe)
- Pasta di grani antichi al Ragù di maialino
- Testa di Turco
- Due calici di vino

Menù Ristorante: € 40,00 a persona

- Lonzino cotto a bassa temperatura alle erbe accompagnato da composta di pera allo zenzero
- Morbido flan di broccoletti, crema di formaggio e anelli di cipolla croccante
- Rigatoncini di pasta fresca trafilata al bronzo con battuto di cinghiale, finocchietto selvatico e scaglie di tuma
- Cartoccio di salsiccia condita e verdure spontanee
- Patate alla contadina e funghi panati
- Semifreddo alla zucca bafra, crema di ricotta alla cannella e amaretti
- Biscotto di San Martino
- Grillo
- Passomaggio
- Caffè.

Data di creazione

07/11/2017

Autore

clarissa-iraci