

RIA

La del Duca

o di Mezzo 3,
della Pieve (Pg),
578299866.
e ricavato in un'antica
aia, specializzato
pe e carni allo
ano. Ottima cantina,
visitabile. Cene
a etrusco, romano,
evale
scimentale. Prezzo:
€, vini esclusi.
o mercoledì a pranzo,
di, sabato e domenica
t.

Agriturismo Le due Valli

Madonna delle Grazie
Madonna delle Grazie
à della Pieve
tel. 0578299822,
madonnadellegrazie@ftbcc.it,
[madonnadellegrazie.it](http://www.madonnadellegrazie.it)
ante con piatti tipici
e toscani,
di carne e pesce
fferano. Vini
duzione propria
nali. Prezzo:
vini esclusi.
ottamento costa
€ a persona
era doppia.
tamento da 724
€ alla settimana.
e aperto.

Agriturismo Il Croco

Perugino
Veneto 1,
della Pieve (Pg).
na le 21 aziende
ell'offrire proposte
gio che hanno
arano come filo
tore, con visite
ni di produzione.

ZO

Agriturismo Casaverde

berto 1,
tenga
l. 0862959163.
accoglienza,
confortevoli
a tipica
azienda agricola
tega di vendita
ni dell'altopiano
tti tipici a base

di zafferano (tra cui
anche un liquore).
Prezzi per persona:
29 € pernottamento
con colazione, 40 € mezza
pensione, 47 € pensione
completa. Sempre aperto.

Antica azienda agricola Peltuinum

Via Peltuino 19, Prata
d'Ansidonia (Aq),
tel. 086262413,
info@peltuinum.it
Ha la sede e il laboratorio
nella casa di famiglia
costruita nel XVIII secolo
nel centro storico di Prata
d'Ansidonia, nella Piana
di Navelli a 24 chilometri da
L'Aquila. Lo zafferano
prodotto da Peltuinum
è distribuito in tutto
il mondo e venduto
esclusivamente in negozi
qualificati. Sempre aperto.

Antica pasticceria

fratelli Nurzia
Piazza Duomo 75, L'Aquila,
tel. 086221002,
info@torronenurzia.it
Torroneificio fra i più antichi
d'Abruzzo, datato 1835.
Prodotti tipici locali:
zafferano, liquore, torrone
di produzione propria,
Parrozzo, Pan d'Orso,



Tralcio d'Abruzzo.
Sempre aperto.

Cooperativa Altopiano di Navelli

Civitaretenga (Aq),
tel. 0862959163.
Si organizzano visite
alle coltivazioni
per prenotare i bulbi
per l'anno venturo
e visite guidate ai turisti
per l'acquisto dei prodotti
a base di zafferano.

SARDEGNA

Ristorante Santa Lucia

Via Nuracci, San Gavino
Monreale (Ca),
tel. 0709375600.
Cucina del territorio a base
di pesce preparata
con maestria. Ottima
la fregola ai frutti
di mare, i gamberoni



Lo zafferano biologico sardo.

e l'agnello in umido,
tutti con zafferano.
C'è terrazza panoramica.
Prezzo: 20 €, vini inclusi.
Mercoledì chiuso.

Agriturismo Piga

Loc. Baccalamanza,
Capoterra (Ca).
Cucina sarda (paste
fresche e arrosti), vini
locali di produzione
propria. In azienda
si trovano anche olio,
cereali, agrumi.
Soggiorno di minimo
3 giorni in bassa stagione
e di 1 settimana in alta
stagione. La doppia costa
45 €. Sempre aperto.

S'atra Sardinia

Loc. Magangiosa Sestu
(Ca), tel. 07022275.
Specializzati in agricoltura
biologica dal 1982.
C'è un punto vendita
a Cagliari (Emporio
del Naturale, vico Barone
Rossi 13, tel. 070684350)
e un rifugio agriturismo
a Pula (loc. Piscina
Manna, tel. 0709241150),
nelle foreste del Parco
regionale del Sulcis.
Produzione diretta
di zafferano, latte,
formaggi, carne, ortaggi,
vini Doc, pane, dolci,
miele, funghi, marmellate
e distillati a base
di frutti di bosco. Sempre
aperto.

Pro Loco di Capoterra

Via del Popolo,
tel. 0707241049.

Pro Loco San Gavino

Monreale
Via Convento 41,
tel. 0709339220.
Tutti gli anni, dal 6 all'8
novembre, la Pro Loco
organizza la Mostra
regionale dello zafferano,
dove è possibile
assaggiare piatti tipici,
acquistare la spezia
e visitare le coltivazioni
guidati dalla Cooperativa
Su Zafferanu
(tel. 0709339207).