

ITINEARI ENOGASTRONOMICI WINE AND FOOD ITINERARIES

Itinerario n.1 - Tour della Focaccia e del Vino con pranzo-degustazione

Pernottamento in Masseria

Visita guidata di un antico forno nel cuore di una tipica città della Valle d'Itria. Descrizione delle fasi di preparazione del pane caratteristico e della focaccia pugliese; pranzo-degustazione. Visita di un'azienda vitivinicola locale; descrizione del processo di produzione del vino, dalla vigna all'imbottigliamento. Degustazione guidata delle diverse tipologie di vino. Durata del laboratorio: 4-5 ore (incluso spostamenti).



Itinerary n.1- Tour of Focaccia and Wine with tasting-lunch

Accommodation in our Masseria (Bianca di Puglia)

Guided tour to an ancient bakery in the heart of typical town of Valle d'Itria; preparation phases description of the traditional bread and focaccia; tastinglunch. Tour to local wine cellar; wine production process description, from the vineyard to the bottling process. Guided tasting of different wine typologies. The workshop will take 4-5 hours (including transfer).

Itinerario n.2 - Bio-itinerario in Fattoria e in azienda olearia con pranzo-degustazione

Pernottamento in Masseria

Visita guidata in un'azienda agricola biologica alla scoperta della campagna pugliese: sarà possibile osservare gli allevamenti e le tecniche di trasformazione del latte in formaggi freschi e stagionati, la coltivazione biologica degli ortaggi e degli alberi da frutto. La visita prevede il pranzo-degustazione dei prodotti tipici dell'azienda. Visita di un'azienda olearia locale; descrizione del processo di produzione dell'olio. Degustazione guidata delle diverse tipologie di olio.

Durata del laboratorio: 4-5 ore (incluso spostamenti).



Itinerary n.2 - Bio-itinerary in a Farm and Oil mill with tasting-lunch

Accommodation in our Masseria (Bianca di Puglia)

Guided tour in a biological farm to the discovery of the Apulian countryside: you will enjoy the cattle breeding and the process of making seasoned cheese from milk, the biological cultivation of vegetables and fruit trees. The tour includes the tasting lunch of the farm's typical products. Tour to local oil mill; olive oil production process description, from the olive trees to the bottling process. Guided tasting of different olive oil typologies.

The workshop will take 4-5 hours (including transfer).

CORSO DI CUCINA PUGLIESE:

Pernottamento in Masseria

Il Corso, di durata variabile a seconda delle necessità e delle richieste, si articola in una prima parte in cui vengono descritte le ricette, gli ingredienti ed i vari passaggi; segue la preparazione ai fornelli, a cui tutti partecipano. La fase finale prevede la degustazione delle pietanze realizzate. Le ricette rispecchiano la tradizione tipica pugliese.

Durata del laboratorio: 5-6 ore o l'intera giornata o più giorni (incluso spostamenti).



APULIAN COOKING CLASS:

Accommodation in our Masseria (Bianca di Puglia)

The course, of variable duration according to needs and requests, consists of a first part where recipes, ingredients and different procedures are described; then there is the cookery preparation. The final stage includes the tasting of prepared dishes. The recipes reflect the typical Apulian tradition.

The workshop will take 5-6 hours or full day or more days (including transfer).