

PROGRAMMA GASTRONOMICO E CULTURALE IN MASSERIA MARZALOSSA

in bassa e media stagione

PER SOGGIORNI DI 7 NOTTI

Sabato

Omaggio della Masseria all'arrivo

18,30 Cocktail di benvenuto, presentazione del programma e dei servizi inclusi

20,00 Cena

Domenica

8,30 Colazione

9,30 Passeggiata salutare tra gli ulivi secolari con la guida

11,00 Escursione guidata nel centro storico di Ostuni

16,30 Lezione di cucina: presentazione dei prodotti di stagione (per esempio, i carciofi), delle proprietà nutritive e alimentari della cucina mediterranea, preparazione di antipasti, primi e secondi piatti a base di prodotti di stagione (3 ore di lezione)

20,00 Cena

Lunedì

8,30 Colazione

9,30 Escursione guidata: tour attraverso le coltivazioni di carciofi a Polignano e Mola di Bari, visita dei centri storici di Polignano e Alberobello, la città dei Trulli, shopping.

16,30 Preparazione di antipasti a base di carciofi: carciofi "al gratin", bolliti, all'olio d'oliva, ripieni, fritti nel burro, grigliati, "alla giudia", torte di carciofi, vellutata di carciofi (3 ore di lezione)

20,00 Cena

Martedì

8,30 Colazione

9,00 Passeggiata salutare o lezioni di yoga con insegnante

10,30 Escursione guidata nel centro storico di Lecce (Tour del Barocco e della Cattedrale); shopping

16,30 Preparazione del pane, della focaccia, della pasta fatta in casa: tagliatelle con carciofi e prezzemolo, cavatelli rossi (impastati con vino rosso "Primitivo") con ricotta, carciofi ed altre verdure di stagione. Selezione di vini adatti (3 ore di lezione)

20,00 Cena

Mercoledì

- 8,30 Colazione
- 10,00 Escursione del mercato settimanale di Fasano; tempo libero per passeggiare, stare in piscina, leggere, ecc.
- 16,30 Visita alla cantina di Colavecchio di Putignano, assaggi di vino e lezione dei sommelier (2 ore)
- 18,30 Escursione guidata nel centro storico di Martina Franca, shopping nei negozi di prodotti tipici
- 20,00 Cena

Giovedì

- 8,30 Colazione
- 9,00 Passeggiata salutare
- 10,30 Lezione di cucina: preparazione di secondi piatti tradizionali pugliesi a base di carne, pesce e verdure di stagione (3 ore di lezione)
- 17,30 Visita a un frantoio per assistere al processo di trasformazione delle olive in olio. Presentazione dell'olio extravergine, delle sue proprietà, del suo utilizzo nella cucina e in particolar modo in quella mediterranea (2 ore di lezione)
- 20,00 Cena

Venerdì

- 8,30 Colazione
- 9,30 escursione culturale e gastronomica nel centro storico di Grottaglie, famosa in tutto il mondo per la ceramica; visita alle antiche botteghe artigiane e shopping
- 16,30 Preparazione di un dolce tipico e dei tradizionali rosoli pugliesi (3 ore di lezione)
- 20,00 Cena a buffet a base di primi, secondi, verdura, frutta, dolce, champagne. Souvenir della Masseria Marzalossa.

Sabato

- 8,30 Colazione
- 10,30 Saluti e partenza

COSTO TOTALE DEL SOGGIORNO

€ 1400,00 a persona in camera doppia

€ 1670,00 a persona in camera doppia uso single