

LAND & FOOD EXPERIENCE

PASSEGGIATA BIOCULINARIA E DEGUSTAZIONI_ OSTUNI

talea
COLLECTION

TCE023



Incontro con la nostra food educator Flavia – autrice di libri di cucina e sommelier dell'olio EVO – per partire alla volta di Ostuni. Di origine messapica, la brillantezza delle sue case imbiancate a calce rende questa cittadina uno degli esempi più iconici dell'architettura pugliese. La nostra passeggiata inizia in uno dei suoi angoli più suggestivi: i giardini pensili medievali che si trovano ai piedi delle antiche mura. Un vero santuario di biodiversità, questi giardini custodiscono antiche varietà di ortaggi pugliesi, compresi alcuni autoctoni di Ostuni. Seguendo il tracciato delle mura, visiteremo un piccolo casaro artigianale per scoprire l'antica arte dei formaggi a pasta filata. Proseguendo tra i vicoli tortuosi del centro storico, raggiungeremo uno dei forni più storici di Ostuni, guidati dal profumo invitante della focaccia e del calzone alle cipolle appena sfornati. Concluderemo il tour con una degustazione di un vino locale della Valle d'Itria, accompagnata da una breve masterclass sull'arte enologica pugliese. L'esperienza include piccoli assaggi stagionali a base di prodotti del territorio. Se desiderate trascorrere più tempo ad Ostuni, prima dell'inizio del tour è possibile – con un costo aggiuntivo – organizzare una visita presso una delle masserie più rinomate della zona, celebre per la sua produzione di olio d'oliva. Dopo una passeggiata tra gli ulivi e l'osservazione delle affascinanti torsioni dei maestosi alberi secolari, visiterete l'antico frantoio ipogeo, tra i più antichi della Puglia. Qui sarete introdotti alla vita di una masseria fortificata, seguendo l'intero ciclo di produzione e trasformazione delle olive. La visita si conclude con una degustazione alla cieca di tre oli EVO biologici, serviti sulle tradizionali friselle croccanti. (extra costo a partire da € 25,00 pp)

Tempo totale stimato per l'attività: 3 h approssimativamente + 1 h trasferimento di andata e ritorno

Da Aprile a Novembre, dal Lunedì al Venerdì alle 17:30, disponibile su richiesta preavviso minimo di 72 h

Prenotazioni: carta di credito a garanzia.

Cancellazioni senza penali entro 8 giorni lavorativi, dai 7 gg prima 100% penalità

PASSAGGIATA BIO CULINARIA – Esperienza condivisa - PREZZO PER PAX Minimo 5 pax – Massimo 8 pax Non sono ammessi bambini sotto i 12 anni Inclusi: 4 stop degustazioni e alcune bevande (1 assaggio di vino).	€ 145,00
PASSAGGIATA BIO CULINARIA – Esperienza ESCLUSIVA - PREZZO PER PAX Minimo 1 pax – Massimo 4 pax Non sono ammessi bambini sotto i 12 anni Inclusi: 4 stop degustazioni e alcune bevande (1 assaggio di vino).	€ 600,00
AUTO A DISPOSIZIONE 1/3 pax – massimo 6 ore – ore extra per h € 55,00	€ 500,00
MINIVAN A DISPOSIZIONE sino 7 pax – max 6 ore – ore extra per h € 55,00	€ 560,00
DISTANZA DALLA PESCHIERA > 31 km – 35'	

CONSIGLI: indossare scarpe comode, occhiali da sole, cappello e crema protettiva

Tutti i prezzi sono IVA inclusa