

LAND & TASTING EXPERIENCE

COOKING CLASS_ Conversano campagna

talea
COLLECTION

TCE054



MASSERIA San Pietro

La cucina autentica è il cuore pulsante di ogni viaggio indimenticabile. La Puglia è la destinazione giusta per tutti i curiosi appassionati di sapori semplici e genuini. In Puglia, terra generosa e luminosa, i sapori raccontano storie antiche, tramandate con orgoglio e rispetto. Qui la campagna è un mosaico di colori e profumi, mentre i 500 chilometri di costa regalano prodotti purissimi, espressione di una natura ancora intatta. È un luogo dove ci si può perdere tra ulivi secolari e muretti a secco, certi di trovare sempre un volto amico pronto a offrire un sorriso, un consiglio, un assaggio di casa. Anche nelle campagne di **Conversano** la tradizione vi attende. Mara e Marina sono la perfetta evoluzione della massaia pugliese: donne in carriera che parlano correntemente inglese e con una passione smodata per la cucina che hanno ereditato dalle madri. Saranno entusiaste di svelarvi i segreti per ottenere la fragrante e gustosa focaccia pugliese, ben felici di insegnarvi la tecnica per ottenere orecchiette perfette o indicarvi gli ingredienti per cucinare un tradizionale piatto pugliese rigorosamente secondo stagione. **Menu 1:** Focaccia Pugliese con pomodorini e olive, Orecchiette di grano arso con purea di fave, cardoncelli e mollica di pane di Altamura soffritta, Torta salata con ortaggi gratinati, Biscotti alla marmellata fatta in casa. **Menu 2** Frittelle con pomodorini e ricotta forte (tipica pugliese); Pasta con pesto di ricotta e mandorle e pomodori infornati; Polpettina al primitivo con crema di patate e cipollotti; Bocconotti con crema e amarene. I menu sono stagionali da riconfermarsi in base alle reperibilità delle materie prime. L'attività non è adatta agli intolleranti al glutine con severa malattia celiaca. La scuola è confermata al raggiungimento minimo di 4 persone sino ad un massimo di 20 partecipanti.

Tempo totale stimato per l'attività: 2h e 30 minuti incluso servizio

Dal Lunedì al Venerdì su richiesta solo pomeriggio dalle 18:00 alle 20.30, con preavviso di 72 h minimo

Prenotazioni: carta di credito a garanzia.

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

PREZZO PER PERSONA – da 4 a 20 persone Lezione condivisa e cena con selezione di Vini e Rosoli	€ 220,00
PREZZO PER SERVIZIO –da 1 a 3 persone Lezione ESCLUSIVA e cena con selezione di Vini e Rosoli	€ 825,00
TRANSFER AUTO 1/3 Persone – da PESCHIERA a Conversano	€ 90,00
TRANSFER MINIVAN sino a 7 Persone – da PESCHIERA a Conversano	€ 100,00
AUTO A DISPOSIZIONE 1/3 pax per 4 h– ore extra 55,00 per h	€ 390,00
MINIVAN A DISPOSIZIONE 7pax per 4 h– ore extra 55,00 per h	€ 455,00
DISTANZA DA MONOPOLI e LA PESCHIERA >28 km approx – 30'	

Tutti i prezzi sono IVA inclusa