

TCE082



La cucina locale tipica è uno degli elementi che trasformano un viaggio in un'esperienza indimenticabile. La Puglia è la destinazione giusta per tutti i curiosi appassionati di sapori semplici e genuini. L'obiettivo di questa esperienza in LECCE è fondere sapori e tradizioni con empatia e competenza, dove chi sceglie di preparare un piatto aspira a valutarne l'essenza attraverso momenti veri e unici. È un'attività adatta per gli amanti del cibo e non include la visita turistica culturale della città ma solo una passeggiata panoramica tra le stradine del centro. I clienti sono accolti alle ore 10.00 dalla nostra lady chef Gianna che li accompagnerà nel **market locale** per spiegare e acquistare i prodotti scelti stagionalmente per il pranzo. Prima di recarsi nella scuola per iniziare la lezione è prevista una pausa caffè leccese. Ogni ospite avrà la sua postazione di lavoro per la preparazione del menu di 4 portate che poi degusterà in abbinamento a 3 vini Salentini selezionati.

**Tempo stimato per l'attività: 4 h incluso il servizio + 3 h circa per il transfer di andata e ritorno**

**Da inizio aprile sino alla fine di ottobre, secondo disponibilità. Notice di 72 h**

MARKET TOUR AND COOKING CLASS PREZZO PER PERSONA - Minimo 2 persone - Massimo 3 persone Menu Salentino 4 portate con abbinamento di 3 vini Salentini	€ 385,00
MARKET TOUR AND COOKING CLASS PREZZO PER PERSONA - Minimo 4 persone - Massimo 5 pax Menu Salentino 4 portate con abbinamento di 3 vini Salentini	€ 245,00
MARKET TOUR AND COOKING CLASS PREZZO PER PERSONA - Minimo 6 persone - Massimo 8 pax Menu Salentino 4 portate con abbinamento di 3 vini Salentini	€ 210,00
Auto a disposizione max 3 Persone - max 7 ore di servizio Ore Extra € 50,00 per ora	€ 531,00
MINIVAN a disposizione max 7 Persone - max 7 ore di servizio Ore Extra € 50,00 per ora	€ 583,00

*I*

Tutti i prezzi sono IVA inclusa