ENOGASTRONOMIA

La Puglia, terra di mille sapori, va vissuta con tutti e cinque i sensi; lasciatevi deliziare dalla nostra storia e le antichissime tradizioni, con le sue tante bellezze naturali, perdendovi nei vicoletti dei nostri centri storici mentre, coccolati dal nostro fantastico clima, avrete la possibilità di scoprire scorci indimenticabili, il tutto accompagnato da cibi deliziosi ed ottimi vini. Se anche voi volete scoprire l'essenza della cultura enogastronomica pugliese, questo è il tour giusto.
Un perfetto connubio tra campagne e città, tra bellezze naturali e dell'opera umana, con diverse esperienze appositamente studiate per stuzzicare il vostro desiderio di scoperta.

Polignano a Mare, Casamassima, Alberobello, Conversano

Giorno 1: Arrivo a Dimora Santo Stefano, un delizioso Bed & Brekfast situato nel cuore del centro storico di Polignano a Mare. All'interno della camera troverete il nostro welcome gift, con una cesta di prodotti delle nostre terre. Giornata libera alla scoperta della bellissima città che si erge sul Mare Adriatico.

Giorno 2: Prima colazione in struttura e spostamento presso Masseria delle Monache, nelle campagne di Casamassima, dove parteciperete a laboratori per la produzione casearia. Guidati da esperti scoprirete tutte le fasi di lavorazione della mozzarella pugliese (inizio attività ore 10:30, durata 1 h 30'). Nel pomeriggio trasferimento a Polignano a Mare per un'escursione in barca tra le più famose grotte presenti lungo la costa (inizio attività ore 15:00 o ore 17:00, durata circa 1 h 30'). Rientro in struttura e serata libera.

Giorno 3: Prima colazione e spostamento presso Alberobello, capitale dei trulli. Avrete l'opportunità di visitare liberamente questa città, patrimonio mondiale dell'Unesco (visita guidata consigliata). Al termine della mattinata degustazione di vini e prodotti tipici in una prestigiosa cantina pugliese (durata attività 1 h 30' circa). Pomeriggio e sera liberi.

Giorno 4: Prima colazione e partenza con trasferimento presso Agriturismo Casina dei Preti. Al vostro arrivo scoprirete la storia di questa Casina immersa nelle campagne di Conversano. Nel pomeriggio sarete coinvolti da chef nella preparazione di una cena tipica (inizio corso di cucina ore 17:30, durata circa 2 h 30'). Cena presso Casina dei Preti e pernottamento (il servizio cena è incluso nel prezzo, come le bevande).

Giorno 5: Prima colazione e giornata libera (chiedete consiglio al nostro staff che sarà lieto di fornirvi una consulenza turistica gratuita dei posti più belli da visitare della zona).

Giorno 6: Prima colazione e spostamento presso un'azienda agricola partner dove, immersi nella natura delle nostre campagne, avrete modo di osservare le tecniche di produzione e coltivazione dell'olio extra vergine di oliva. A seguire degustazione. Pomeriggio e serata liberi.

Giorno 7: Prima colazione in struttura e check-out.

QUOTA PER PERSONA / PIANI TARIFFARI
A partire da € 410 a persona (min. 2 persone)

FOOD & WINE EXPERIENCE

Experience Puglia and its countless flavours through the five senses. Charmed by its history, long-living traditions, and natural sights, enter the maze of narrow streets of picturesque city centres and discover breath-taking views. Let yourself be pampered by the sweet weather, delicious food and excellent wine.
If the food and wine culture of Puglia sparkles your curiosity, this is the right tour for you.
A perfect combination between countryside and urban life, natural sights and monuments, peppered with several experiences specifically designed to satisfy your thirst for discovery.

Polignano a Mare, Casamassima, Alberobello, Conversano

Day 1: *Upon arrival at the charming B&B Dimora Santo Stefano, settled in the heart of Polignano a Mare, you will be welcomed with a gourmet gift basket full of local products. Use this first day to relax and explore this wonderful city facing the Adriatic Sea.*

Day 2: *After having breakfast in the B&B, reach the Masseria delle Monache, an ancient farmhouse located in the countryside surrounding Casamassima. Here you can learn more about the traditional dairy production and discover the processing of mozzarella pugliese from our experts (from 10.30 am to 12 pm). In the afternoon, get on a boat trip leaving from Polignano a Mare to explore the most famous caves hidden in the rugged coastline (from 3 pm to 4.30 pm, or from 5 pm to 6.30 pm). Enjoy the free evening.*

Day 3: *After breakfast, head to Alberobello, the capital of trulli, small beehive-like stone dwellings that form a maze of narrow streets. You can wander freely through this ancient settlement, which detains the UNESCO World Heritage status, however we suggest taking a guided tour. At the end of the morning, a tasting of local food and wine awaits you in a renowned wine cellar (the tour lasts roughly 1 hour and 30 min). The afternoon and evening are free.*

Day 4: *In the morning, reach the Casina dei Preti farmhouse. Discover the history of this ancient building lost in the Conversano countryside and get involved in the cooking of a typical dinner with the help of the chef (cooking class from 5.30 pm to 8 pm), then enjoy the dinner and the night stay at the Casina dei Preti (restaurant service and drinks included in the package price).*

Day 5: *After breakfast at the Casina dei Preti, spend as you please this free day. Our friendly staff will be happy to help you with any queries and give you tourist information on the most amazing places to visit in the area.*

Day 6: *Today we recommend visiting an affiliated agricultural holding. Surrounded by the nature and the countryside, you will learn more about the olive tree cultivation and the processing of extra virgin olive oil. A tasting of fine olive oil follows the tour. The afternoon and evening are free.*

Day 7: *Check-out after breakfast.*

COST PER PERSON / RATE TABLE
From € 410 per person (minimum 2 people)

Conversano, Casamassima, Alberobello

Giorno 1: Arrivo a Masseria Montepaolo, una struttura antichissima situata nelle rigogliose campagne tra Conversano e Polignano a Mare. All'interno della camera troverete il nostro welcome gift, con una cesta di prodotti delle nostre terre.
Giornata libera, pernottamento.

Giorno 2: Prima colazione in struttura e spostamento presso Masseria delle Monache, nelle campagne di Casamassima, dove parteciperete a laboratori per la produzione casearia. Guidati da esperti scoprirete tutte le fasi di lavorazione della mozzarella pugliese (inizio attività ore 10:30, durata 1 h 30'). Nel pomeriggio trasferimento ad Alberobello, capitale dei trulli. Avrete l'opportunità di visitare liberamente questa città, patrimonio mondiale dell'Unesco (visita guidata consigliata). In serata degustazione di vini e prodotti tipici in una prestigiosa cantina pugliese (durata attività 1 h 30' circa).

Giorno 3: Prima colazione in struttura. Laboratorio di cucina tipica pugliese guidato dall'esperienza di uno chef che vi svelerà tutti i segreti della tradizione (durata attività 3h circa). Pomeriggio e serata liberi, pernottamento.

Giorno 4: Prima colazione in struttura e check-out.

QUOTA PER PERSONA / PIANI TARIFFARI
A partire da € 275 a persona (min. 2 persone)

Conversano, Casamassima, Alberobello,

Day 1: *Upon arrival at the ancient Masseria Montepaolo, settled in the thriving countryside between Conversano and Polignano a Mare, you will be welcomed with a gourmet gift basket full of local products. Today is a free day to spend as you please.*

Day 2: *After breakfast in the B&B, reach the Masseria delle Monache, an ancient farmhouse located in the countryside surrounding Casamassima. Here you can learn more about the traditional dairy production and discover the processing of mozzarella pugliese from our experts (from 10.30 am to 12 pm). In the afternoon, head to Alberobello, the capital of trulli, small beehive-like stone dwellings that form a maze of narrow streets. You can wander freely through this ancient settlement, which detains the UNESCO World Heritage status, however we suggest taking a guided tour. At the end of the day, a tasting of local food and wine awaits you in a renowned wine cellar (the tour lasts roughly 1 hour and 30 min).*

Day 3: *After breakfast, get involved in a cooking class on the cucina pugliese and learn from our chef all the secrets of the traditional cuisine (the cooking class lasts roughly 3 hours). The afternoon and evening are free.*

Day 4: *Check-out after breakfast.*

COST PER PERSON / RATE TABLE
From € 275 per person (minimum 2 people)