

FOOD EXPERIENCES

IL CICLO DEL GRANO A NOCI



Partenza per Noci, per trascorre una mattinata dedicata alla scoperta delle tradizioni culinarie pugliesi. Il pane in Puglia può avere diverse forme e sapori. Può essere speziato (taralli) o insaporito con olio extra vergine di oliva, cubetti di pomodorini, cipolla o aglio e poi cotto in forno (bruschetta). Visiteremo un'azienda agricola familiare che tramanda da secoli il segreto della preparazione del pane e della pasta in un vecchio forno. Il tour inizia con la visita al mulino, dove il mugnaio mostrerà i segreti del grano e della pasta. Durante la visita si potrà imparare a distinguere il grano tenero dal grano duro utilizzando la vista, il tatto ed il gusto. Il tour continua con una breve passeggiata tra i frutteti e gli uliveti secolari, per terminare il percorso con la visita del frantoio, dove si potrà osservare la fase del processo di trasformazione dell'olio e una sessione di degustazione di oli d'oliva

DISPONIBILITÀ	Ogni sabato da maggio a novembre
TEMPO STIMATO	4 ore
PREZZO PER PERSONA MINIMO 2 adulti BAMBINI SINO A 4 ANNI FREE BAMBINI 6-12ANNI	€ 50,00 IVA INCLUSA € 30,00 IVA INCLUSA
TRANSFER AUTO 1/3 PERSONE	€ 250,00 IVA INCLUSA
TRANSFER MINIVAN 7 PERSONA	€ 300,00 IVA INCLUSA

Si consiglia di indossare abbigliamento comodo.