



ALLA SCOPERTA
DELLA TERRA DI PUGLIA
TRA CULTURA E GASTRONOMIA

Puglia, terra dai mille colori, la Regione che per i Romani era il granaio e la cantina dell'impero, terra di conquiste e di passaggio, dove civiltà hanno lasciato le loro tracce nella architettura e nella gastronomia, terra di contadini che hanno lavorato anche la pietra, per lasciarci in eredità centri storici medioevali unici, terra di donne che ci hanno tramandato piatti unici e che oggi fanno parte della cucina mediterranea
Puglia da mangiare, scoprire e da vivere.

Inpugliatour organizza un tour di 7 giorni alla scoperta della gastronomia e tra i borghi più suggestivi della Puglia . Vi guideremo tra centri medioevali. Vi accompagneremo nell'emozionante scoperta di sapori, storie e tradizioni.

Giorno 1 – BENVENUTI IN PUGLIA!

Accoglienza nel pomeriggio con sistemazione e cena in albergo, serata libera.

Giorno 2 - DALLA CUCINA ALLA CITTÀ BIANCA

Prima colazione in albergo e spostamento presso una masseria per la prima lezione di cucina. Il corso prevede la preparazione di bruschette farcite con ricotta forte, pomodorini e rucola e la preparazione di purè di face con i vari contorni. Il pranzo si svolgerà nella masseria, dove gli ospiti degusteranno i piatti da loro preparati. Nel pomeriggio ci si sposta per la Città Bianca di Ostuni. Visita guidata del borgo antico, caratteristico per il candore delle facciate delle sue case, da cui prende il nome. Visita e degustazione presso un frantoio oleario con annesso museo. Rientro in albergo e cena. Serata libera.



Giorno 3 - DAL BAROCCO AI TRULLI

Prima colazione in albergo e spostamento a Martina Franca nota per il suo barocco e Capitale del Festival della Valle d'Itria. Dopo aver visto il centro storico ci spostiamo nell'agro martinese per visitare una masseria agricola che adotta sistemi di cultura biologica e allevamento di vacche podoliche. Il pranzo si svolgerà nella masseria con i prodotti dell'azienda agricola, Nel pomeriggio spostamento ad Alberobello, Capitale dei trulli e sito UNESCO. Rientro in albergo e cena.



Giorno 4 - DALLA CUCINA A CISTERNINO.

Prima colazione in albergo e spostamento presso una masseria per la seconda lezione di cucina. Il corso prevede la preparazione dell'agnello al forno con patate e del coniglio con verdure. Il pranzo si svolgerà nella masseria, dove gli ospiti degusteranno i piatti da loro preparati. Nel pomeriggio ci si sposta a Cisternino che ha ricevuto negli anni vari riconoscimenti turistici. A seguire visita presso una cantina della Valle d'Itria con processo di produzione e degustazione. Rientro in albergo e cena.

Giorno 5 - TRA GROTT E MARE.

Prima colazione in albergo e spostamento per la visita delle grotte di Castellana uniche in tutta Italia e famose per grotta bianca.

A seguire visita di un tipico caseificio della Valle d'Itria con processo di produzione e degustazione dei formaggi tipici.

Il pranzo è libero.

Nel pomeriggio visita di Polignano a mare, la città di mister volare, Domenico Modugno.

La cena si svolgerà presso una tipica rosticceria del centro storico di Cisternino.

Rientro in albergo.



Giorno 6 - DALLA CUCINA ALLE CUMMERSE.

Prima colazione in albergo e spostamento presso una masseria per la terza lezione di cucina.

Il corso prevede la preparazione delle orecchiette con polpette. Preparazione di polpette di carne e di orecchiette condite con sugo di braciole di vitello o con cime di rapa.

Il pranzo si svolgerà nella masseria, dove gli ospiti degusteranno i piatti da loro preparati.

Nel pomeriggio ci si sposta a Locorotondo famosa per il suo centro storico con i tetti a Cummerse.

Rientro il albergo e cena.

Giorno 7 – SALUTI E PARTENZA

**Prima colazione
Saluti finali**

1. Giorno	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Arrivo del gruppo in albergo e sistemazione. • Cena in albergo e serata a disposizione. 	Cena Pernottamento
2. Giorno Ostuni	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Prima colazione. • In mattinata corso di cucina presso una masseria. • PRIMA LEZIONE: BRUSCHETTE E PURE' DI FAVE. Preparazione di bruschette farcite con ricotta forte-pomodorino-rucola. Preparazione di purè di fave con contorni vari. • A seguire gli ospiti degusteranno i piatti da loro preparati. • Pomeriggio visita guidata ad Ostuni (la città bianca) a seguire visita ad un oleificio della Valle d'Itria). Processo di produzione e degustazione. • 20:00: Cena in albergo e serata a disposizione. 	Colazione Cena Pernottamento
3. Giorno Martina Franca Alberobello	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Prima colazione. • Ore 9.00 : visita guidata a Martina Franca (città del festival della valle d'Itria) e visita guidata alla Masseria Ferri di circa 100 ettari che mantiene la sua vocazione agricola e adotta sistemi di cultura biologica, con allevamento di vacche (podoliche) e la vendita nello spaccio di prodotti della masseria.. • Pranzo: degustazione dei prodotti tipici della masseria o pic nic • Pomeriggio: visita guidata ad Alberobello la Capitale dei trulli e sito UNESCO. • Rientro e cena in albergo. 	Colazione Cena Pernottamento
4. Giorno Cisternino	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Prima colazione. • In mattinata corso di cucina presso una masseria Seconda lezione : AGNELLO AL FORNO E CONIGLIO. Preparazione dell'agnello al forno con patate. Preparazione del coniglio con verdure. • A seguire gli ospiti degusteranno i prodotti da loro preparati. • Nel pomeriggio visita guidata a Cisternino riconosciuto dall' ANCI uno dei borghi più belli d'Italia a seguire visita presso una cantina della Valle d'Itria, processo di produzione e degustazione. • Rientro e cena in albergo. 	Colazione Cena Pernottamento
5. Giorno Grotte di Castellana Polignano a Mare	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Prima colazione. • Ore 9.00 : visita guidata alle Grotte di Castellana a seguire visita ad un caseificio della Valle d'Itria, processo di produzione e degustazione dei formaggi tipici. • Pranzo libero. • Tardo pomeriggio visita a Polignano a Mare. • Cena presso una tipica rosticceria del centro storico di Cisternino. 	Colazione Cena Pernottamento
6. Giorno	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Prima colazione. • In mattinata corso di cucina presso una masseria. Terza lezione : ORECCHIETTE E POLPETTE. Preparazione di polpette di carne. Preparazione di orecchiette condite al sugo di braciola di vitello o con cime di rapa. • A seguire gli ospiti degusteranno i prodotti da loro preparati. • Pomeriggio visita guidata a Locorotondo famosa per i suoi tetti a Cummerse. • Cena in albergo. 	Colazione Cena Pernottamento
7. Giorno	Bus GT	<ul style="list-style-type: none"> • Prima colazione. • Saluti finali e partenza del gruppo. 	Colazione

La quota comprende: sistemazione in Hotel 3 o 4 stelle con trattamento di 4 pensioni complete e di 2 mezza pensioni incluse bevande; assistenza per tutta la durata del soggiorno e guide turistiche specializzate per le escursioni; ingresso nei musei ove previsto; degustazioni di prodotti tipici locali nei luoghi di produzione; copertura assicurativa.

La quota non comprende : transfer, mance e tutto quello non previsto nella quota comprende.

