



Le vie del Gusto nella Murgia

Giornata delle erbe selvatiche e del pane fatto in casa

Venerdì: giornata intera

Programma

	Partenza dal proprio hotel
Ore 10:00	Arrivo presso Masseria Ruotolo, caffè di benvenuto, presentazione della guida che accompagnerà il percorso e informazioni sul programma
Ore 10:30	Laboratorio guidato in cucina per apprendere l'antica arte della lavorazione del pane
Ore 11:30	Percorso a piedi per la ricerca e la raccolta delle erbe selvatiche (a seconda della stagione) e degli ortaggi all'interno dello splendido parco naturale della masseria
Ore 12:30	Rientro in cucina per la cottura delle erbe e gli ortaggi raccolti seguendo le antiche ricette tradizionali
Ore 13:00	Pranzo realizzato con i prodotti tipici della masseria: <ul style="list-style-type: none">• focaccia e calzoni (cipolle, salsicci, funghi, rape)• formaggi tipici (canestrato, mozzarella, ricotta, provolone, burratine, caciocavallo podolico)• salumi (salsiccia di maiale, capocollo di Martina)• olive (fritte, alla calce, sottosale)• un primo con pasta casereccia condita con salse realizzate con ingredienti stagionali (funghi o zucca, asparagi, erbe spontanee, rape) <i>(Il menu può variare a seconda della stagionalità dei prodotti)</i> Vino Primitivo, acqua e dessert
	<i>Nel pomeriggio possibilità di visita libera all'interno dello splendido parco privato della Masseria Ruotolo, su richiesta è possibile fare una passeggiata a cavallo (extra, da richiedere al momento della prenotazione)</i>
Ore 16:00	Rientro in hotel

Prezzi

Adulti **55€**

Bambini (da 5 anni a 11 anni non compiuti) **45€**

Supplemento passeggiata a cavallo **20€**

I prezzi sono comprensivi di trasporto a/r dal proprio hotel, guida, ingresso nelle aziende, pranzo di degustazione e bevande



Villa Nella B&B, Via per Adelfia 1, Sannicandro (Bari)

(+39) 080 633 129 / (+39) 366 748 9647 / (+39) 320 607 3937 | villanellabeb@gmail.com / www.villa-nella.it