



# Notte dei carboni ardenti e della cipolla rossa

*Escursione ad Acquaviva delle Fonti*

**Mezza giornata**

## Programma

	Partenza dal proprio hotel
Ore 18:00	Arrivo ad Acquaviva delle Fonti, breve visita alla Cattedrale e passeggiata nel centro storico
Ore 18:30	Visita guidata presso il laboratorio dello Chef Eustachio Sapone, che spiegherà e mostrerà la realizzazione di dolci a base di mandorla e di confetture di cipolla rossa, seguirà degustazione dei prodotti realizzati
Ore 19:30	Partenza per Sammichele di Bari. Arrivo e breve visita del centro storico
Ore 20:00	Visita presso una delle tipiche macellerie del paese (da Gerardo) dove lo Chef Raffaele Spinelli preparerà la cena a base di carne: <ul style="list-style-type: none"><li>• ANTIPASTO: battuta di podolica al coltello con agrodolce di cipolla rossa di Acquaviva, burrata affumicata calda con basilico e aceto balsamico, capocollo di Martina e affettati misti pugliesi.</li><li>• ARROSTO: zampina, involtini ("gnmredd" in dialetto), agnello con cipolla di Acquaviva alla brace</li><li>• DESSERT: frutta di stagione e dolce tipico di mandorla</li><li>• Vino primitivo, acqua</li></ul>
Ore 22:00	Rientro in hotel

## Prezzi

Adulti **55 €**

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

I prezzi sono comprensivi di trasporto a/r dal proprio hotel, guida, ingressi, cena 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