



MAKING PASTA IN VAL D'ORCIA

Immergiti nel cuore della Toscana con un'esperienza culinaria con le mani in pasta in una fattoria biologica nella zona del Val D'Orcia. Immersa tra vigneti, uliveti e orti, questa fattoria ti offre uno sguardo unico sulla vita agricola toscana. Sotto l'occhio attento di una sfoglina, imparerai i segreti della cucina autentica toscana, dalla preparazione della pasta fresca fatta a mano, fatta come si faceva una volta con il mattarello di legno. Imparerai anche a preparare antipasti tradizionali come bruschette, crostini, salumi, formaggi abbinati a miele e marmellate locali. L'esperienza culmina in un delizioso dessert fatto in casa, accompagnato da vini e liquori prodotti nella fattoria. Un tour della proprietà e della sua cantina completa questa indimenticabile avventura culinaria.

IL PREZZO INCLUDE: Tour Privato con autista e guida, Corso di Cucina con la preparazione di 3 portate, Pranzo tipico toscano con i piatti che hai preparato, Degustazione di vini

DURATION: 4 Ore

INFO:

- Meeting Point: Punto di incontro presso Piazza Giuseppe Garibaldi a Buonconvento – Dopo la prenotazione il fornitore potrà indicare un luogo più comodo e conveniente in base alla posizione della villa
- Possibilità di pick up e drop off presso la tua sistemazione da quotare extra

