



GELATO ARTIGIANALE E PIZZA DI GRANI ANTICHI

Se il gelato è una vera passione, questa esperienza è pensata per chi desidera scoprirne l'anima più autentica.

L'esperienza si svolge a Peccioli, affascinante borgo toscano ricco di storia e scorci suggestivi.

Qui incontrerai il maestro gelatiere, ufficialmente riconosciuto tra i migliori d'Italia, giovane talento capace di unire tecnica, creatività e profondo rispetto per le materie prime. Prima di entrare nel laboratorio e iniziare a creare il proprio gelato, una passeggiata guidata ti permetterà di esplorare il paese e di scoprirne i luoghi più panoramici, approfondendo storia, cultura e tradizioni locali.

Al termine della visita, si raggiungerà il laboratorio artigianale, dove avrà inizio l'esperienza pratica. Qui sarà possibile imparare a realizzare il proprio gelato, selezionando ingredienti di altissima qualità e scoprendo le tecniche fondamentali che rendono le sue creazioni così speciali.

Si utilizzeranno esclusivamente ingredienti freschi e di stagione, il maestro condividerà segreti e consigli per ottenere un gelato artigianale eccellente anche a casa. L'esperienza si conclude, naturalmente, con la degustazione del gelato appena preparato.

Per rendere il percorso ancora più completo, l'esperienza prosegue con una pizza presso il ristorante di famiglia. Le pizze vengono realizzate con farine di alta qualità provenienti da un'azienda agricola locale specializzata in grani antichi.

Un'occasione per assaporare una cucina genuina e vivere un'atmosfera calda e autentica.

IL PREZZO INCLUDE

Guida privata, esperienza di preparazione del gelato, degustazione di gelato, visita al borgo, pizza con grani antichi

IL PREZZO NON INCLUDE

Trasferimenti tra le location, disponibili su richiesta.

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

In caso di gruppi superiori a 10 persone, il gruppo sarà diviso in due durante la prima parte dell'esperienza, una parte visiterà il paese mentre l'altra fa la lezione di gelato e viceversa.

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

PUNTO DI INCONTRO

Peccioli - Più info dopo la prenotazione

