

# LEZIONE DI PASTA A ORVIETO

colline umbre affacciate sulla Rupe di Orvieto.  
La mattina inizia in un'azienda agricola dove la passione per la terra prende  
forma nella coltivazione di antiche sementi di grano duro Senatore Cappelli e

grani teneri antichi, trasformati in farine di eccellenza.  
Dopo un giro dell'azienda, sarete accolti nel laboratorio, dove vi attende una lezione di pasta fresca fatta a mano, che invita a riscoprire e imparare gesti le-

e autentici, dalla stesura della sfoglia alle tagliatelle, fino al taglio degli spaghetti

alla chitarra. Lungo tutto il percorso sarai guidato da una personal chef diplomata al Gambero Rosso, con esperienza in ristoranti stellati Michelin. La giornata prosegue a tavola con un pranzo-degustazione che racconta il

territorio attraverso prodotti aziendali e locali a km 0, con formaggi e salumi tipici, pani a lievitazione naturale e legumi umbri che aprono l'esperienza.

Seguono due primi simboli della cucina umbra: tagliatelle al ragù di chianina allevata allo stato brado e spaghetti alla chitarra cacio e pepe con formaggio di

alleata allo stato brado e spaghetti alla chitarra cacio e pepe con formaggio fossa locale.  
A chiudere, una deliziosa torta al cacao. Il tutto sarà accompagnato da vino d  
cantine del territorio e acqua.

Un viaggio sensoriale che celebra la manualità, il gusto e l'anima dell'Umbria contadina.

**IL PREZZO INCLUDE**

## IL PREZZO NON INCLUISE

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

# **IMPORTANTE**

Si prega di segnalare eventuali allergie e intolleranze per iscritto prima della prenotazione. L'esperienza è sconsigliata a celiaci e gravemente allergici al glutine

Orvieto - Più info dopo la prenotazione

