



LEZIONE DI PASTA A ORVIETO

Un'esperienza che unisce paesaggio, tradizione e sapori autentici, tra le dolci 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 lenti 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 simbolo della cucina umbra: tagliatelle al ragù di chianina allevata allo stato brado e spaghetti alla chitarra cacio e pepe con formaggio di fossa locale.

A chiudere, una deliziosa torta al cacao. Il tutto sarà accompagnato da vino di cantine del territorio e acqua.

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

IL PREZZO INCLUDE

Lezione di cucina all'azienda agricola, pranzo con prodotti tipici, vino e bevande

IL PREZZO NON INCLUDE

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

PUNTO DI INCONTRO

Orvieto - Più info dopo la prenotazione

