



LEZIONE DI PIZZA A ORVIETO

Un'esperienza autentica tra natura, tradizione e sapori veri, sulle colline umbre che guardano la Rupe di Orvieto.

La giornata inizia con l'accoglienza presso un'azienda agricola locale e con una breve presentazione della realtà rurale in cui si trova.

La lezione prende avvio da una dimostrazione dell'impasto, preparato con una miscela di lievito, pasta madre, farine aziendali, acqua e olio. Durante il laboratorio verrà proposta una panoramica sulle qualità dei grani antichi, sui metodi di coltivazione naturali adottati e sulle tecniche di lavorazione che rendono le farine della fattoria un prodotto di eccellenza.

Si passerà poi al momento della farcitura e del condimento della pizza, utilizzando ingredienti aziendali e del territorio: salumi artigianali, formaggi a latte crudo, salsa di pomodoro prodotta in azienda e altre eccellenze locali.

Durante l'attesa della seconda lievitazione e dell'infornata, l'esperienza prosegue con una passeggiata nel piccolo podere dell'azienda, situato sui colli di fronte alla Rupe di Orvieto. Qui vengono coltivate storiche sementi italiane di grano duro come Senatore Cappelli e Timilia, e grani teneri antichi come Gentil Rosso, Verna, Solina e Monococco, trasformati in farine di alta qualità macinate a pietra. Se la stagione lo consente, la visita si estende anche ai campi coltivati.

Rientrati quindi al casale per terminare la lezione con un momento conviviale: mentre la pizza cuoce in forno, si degustano grissini a pasta madre e pane croccante sardo prodotti in azienda, accompagnati da vini di piccole cantine locali, come aperitivo.

La degustazione finale celebra il territorio con una selezione di prodotti aziendali e locali, tra pani artigianali, pizza appena sfornata e sapori genuini che raccontano l'Umbria più autentica.

IL PREZZO INCLUDE

Lezione di pizza artigianale, visita dell'azienda agricola, degustazione di prodotti tipici, vini 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

