



# PROSCIUTTO E PASTA PREMIUM

Scopri l'arte della pasta e dei sapori autentici della Toscana con un'esperienza unica tra tradizione, qualità e gusto.

Il tour inizia in una storica pastaia toscana, fondata nel 1860 e oggi gestita dalla stessa famiglia alla quinta generazione. La visita include il loro museo della pasta, dove utensili, macchinari, documenti e confezioni d'epoca raccontano la storia della produzione della pasta attraverso i secoli. Si prosegue all'interno dello stabilimento, per scoprire il processo produttivo dalla materia prima al confezionamento, osservando come l'impasto viene preparato, modellato e lentamente essiccato, unendo metodi tradizionali e tecnologie moderne.

Dopo la visita, pranzo nell'elegante ristorante della pastaia, con due piatti di pasta, tra cui la celebre pasta al germe di grano, accompagnati da un dolce tradizionale e un calice di vino locale.

L'esperienza prosegue nel sottosuolo di Montopoli, in uno spazio straordinario che ospita il Museo dello Stradivario. Qui si scopre una delle eccellenze più rare della Toscana: il prosciutto stagionato nel vino e nella cenere fino a sette anni, prodotto da suini grigi allevati all'aperto seguendo antiche tecniche pre-refrigerazione. Durante la degustazione guidata si comprende perché questo prosciutto porta il nome di Stradivario: un capolavoro di pazienza, equilibrio e tempo.

---

## IL PREZZO INCLUDE

Guida privata, visita alla pastaia, museo della pasta, pranzo a base di pasta, visita al museo sotterraneo del prosciutto, degustazione di prosciutto

## IL PREZZO NON INCLUDE

Trasferimenti tra le location, disponibili su richiesta.

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

## IMPORTANTE

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

## PUNTO DI INCONTRO

Montopoli (PI) - Più info dopo la prenotazione

