



CASARO PER UN GIORNO

Dopo un giro alla scoperta di un luogo magico come la Costa Smeralda, ti sposterai nei dintorni di Olbia per vivere un'esperienza autentica da allevatore. Raggiungeremo un'antica tenuta ricca di storia, immersa in una natura incontaminata. Qui scoprirai tre delle attività più importanti dell'economia sarda: la pastorizia, l'allevamento e la produzione del formaggio.

Imparerai i segreti di queste tradizioni, conoscerai le abitudini delle greggi e assisterai ai rituali della lavorazione del formaggio.

Un esperto allevatore ti svelerà le tecniche e i trucchi per ottenere un eccellente pecorino sardo e potrai persino cimentarti nella sua preparazione. Alla fine della giornata, sarai in grado di realizzare un autentico pecorino tradizionale.

Dopo questa esperienza immersiva e autentica, potrai rilassarti nella tranquillità della fattoria e gustare un delizioso menù a base di prodotti a km 0, sapientemente preparati dall'allevatore, che ti guiderà negli abbinamenti migliori con le sue varietà di formaggi.

DURATA: 4 ore + tempo di viaggio.

IL PREZZO INCLUDE: Guida turistica qualificata, Dimostrazione preparazione Pecorino siciliano, degustazione di formaggi sardi, pane e vino, pick up e drop off dalla villa.

