



Catalogo Esperienze

Ultimo aggiornamento: Luglio 2024

Sommario

Chi siamo.....	2
Esperienze Artistiche	3
Scopri l'arte del Carnevale e lavora la cartapesta con Gesi.....	4
Modella la ceramica al tornio con Antonio	5
Impara a ballare la pizzica pugliese con Alessia e Matteo.....	6
Crea sapone naturale in masseria con Katia.....	7
Scopri l'alta sartoria e impara a cucire con Alessandro	8
Esperienze Culinarie	9
Cucina e gusta le ricette pugliesi con Giuseppe.....	10
Cucina e gusta piatti naturali pugliesi con Madia	11
Prepara e gusta il cioccolato artigianale con Francesco.....	12
Prepara cocktail come un professionista con Andrea	14
Prepara il gelato artigianale con Giordy.....	15
Distilla e degusta il Gin pugliese con Angela e Fabia.....	16
Prepara e gusta la mozzarella ancora calda con Sara.....	17
Visita l'uliveto e gusta l'olio d'oliva di qualità con Luigi.....	18
Prepara e gusta dolci pugliesi con Gabriella	19
Prepara e gusta dolci di alta pasticceria con Francesco	21
Impara a fare la pizza gourmet con Gigi.....	23
Visita il vigneto e degusta vini naturali con Michael.....	24
Fai la vendemmia e degusta vini naturali con Michael.....	26
Esperienze Natura.....	28
Visita il maneggio e passeggia a cavallo con Vera.....	29
Rilassati con un massaggio nella natura e degustazione di mandorle con Francesco.....	31
Contatti	33

Chi siamo

Il modo migliore per scoprire la Puglia? Attraverso i suoi artigiani!

Loliv offre **esperienze autentiche e immersive con veri artigiani** locali. Così, mentre il visitatore impara a fare la mozzarella o modellare l'argilla al tornio, resta ispirato dalla storia degli artigiani e scopre uno spaccato reale della cultura e delle tradizioni pugliesi.

Promuoviamo un **turismo responsabile**, volto a favorire l'incontro autentico tra persone e a valorizzare l'unicità della sapienza artigianale locale. Progettiamo continuamente nuove esperienze culinarie e artistiche - scoprite tutte su loliv.it!

Immergiti nella Puglia vera, riscopri la memoria tattile, incontra i veri locali!

Informazioni Generali

Le esperienze sono disponibili **tutto l'anno** ✨. Possiamo verificare la disponibilità degli artigiani e concordare una data anche con largo anticipo.

Le esperienze **non includono il servizio transfer**. Possiamo però organizzare transfer 🚗 con società terze (prezzo non incluso) o far conciliare l'inizio delle esperienze con gli orari dei trasporti pubblici come autobus e treni.

Il numero **massimo** di partecipanti 👥 può variare da esperienze private a collettive. I **bambini** fino a 3 anni 🧒 non pagano mai.

Co-progettiamo noi stessi le esperienze 💡 con gli artigiani per garantirne la qualità e, laddove l'artigiano non parli lingue straniere, offriamo un servizio di interpretariato simultaneo in **inglese** 🗣️ (su richiesta anche in **francese, spagnolo, portoghese e tedesco**).

Differenza tra Esperienze Private e Collettive

Esperienze Private

Le esperienze private sono riservate a **un singolo gruppo di ospiti** 💎. Le organizziamo **su richiesta** applicando un **supplemento**.

Esperienze Collettive

Le esperienze collettive sono **pubblicate sul nostro sito web** 🌐. Di conseguenza, altri ospiti - oltre ai vostri - possono prenotarle e unirsi ad esse, fino al raggiungimento del limite massimo di partecipanti stabilito per le esperienze collettive.

È possibile **richiedere** una nuova data per un'esperienza collettiva o semplicemente **sceglierne** una già pubblicata sul nostro sito.

Dedichiamo uno **sconto speciale per le famiglie** 👨‍👩‍👧 (applicabile solo alle esperienze collettive): i bambini da 4 a 10 anni pagano la metà; fino a 3 anni non pagano.

Affinché le esperienze collettive siano **confermate** ✔️, è necessario raggiungere il numero minimo di partecipanti adulti. In caso contrario, gli ospiti dovranno pagare un importo pari al numero minimo di partecipanti adulti per confermare l'esperienza.

Esperienze Artistiche



Ne vale la pena al 100% ed è un must per chiunque voglia **immergersi nella cultura pugliese... è incredibilmente divertente provarci da sé!** Grazie per l'esperienza indimenticabile!

George M. (Australia)

Scopri l'arte del Carnevale e lavora la cartapesta con Gesi



Visita la bottega dove nascono i giganti di cartapesta del **Carnevale** di Putignano. **Realizza** la tua opera d'arte da portare a casa.

L'artigiana Gesi, maestra cartapestaia

Dove Putignano

Durata 2 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 15 pax
Max collettiva 12 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli strumenti e materiali per realizzare la tua opera d'arte durante il laboratorio di cartapesta

L'opera d'arte che avrai creato con le tue mani, pronta da portare a casa al termine del laboratorio di cartapesta

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Indossa un abbigliamento comodo (potresti sporcarti)

Porta una giacca durante la stagione fredda

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Gesi ti accoglierà nel suo laboratorio di cartapesta, una delle storiche botteghe dove prendono vita gli enormi carri di cartapesta del celebre Carnevale di Putignano. È proprio qui che Gesi ha fatto della cartapesta artistica la sua principale attività insieme al fratello Deni, rinomato artista.

All'inizio del laboratorio di cartapesta, Gesi ti racconterà le origini del carnevale e in particolare del Carnevale di Putignano (uno dei più antichi d'Europa secondo testimonianze storiche). In seguito, Gesi ti spiegherà e mostrerà come ogni anno vengono ideati, progettati e realizzati i tipici carri di cartapesta, alti quanto un palazzo di tre piani.

Ormai nel vivo del corso di cartapesta, sotto l'esperta guida di Gesi, potrai rimboccarti le maniche e realizzare tu stesso un oggetto di cartapesta artistica che alla fine dell'esperienza porterai a casa. Gesi ti farà scegliere il tipo di oggetto da preparare tra due o tre opzioni. Realizzerai l'oggetto di cartapesta artistica con la tecnica usata ancora oggi per decorare gli enormi carri di cartapesta, impiegando semplicemente carta di giornale e colla di farina.

Modellare la cartapesta è un'attività artistica estremamente rilassante, adatta a tutte le età, dalle famiglie con bambini piccoli alle coppie e gruppi di amici. Durante il laboratorio di cartapesta, avrai tempo di chiacchierare con Gesi per farle tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di maestra cartapestaia.

Modella la ceramica al tornio con Antonio



Scopri la storia della ceramica di Grottaglie. **Impara** a usare il tornio. **Realizza** la tua opera d'arte in **terracotta**.

L'artigiano Antonio, maestro ceramista

Dove Grottaglie

Durata 2 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 15 pax
Max collettiva 10 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli strumenti e materiali per realizzare la tua opera d'arte nel laboratorio nel laboratorio di ceramica

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Indossa un abbigliamento comodo (potresti sporcarti)

Porta una giacca durante la stagione fredda

Le spese di spedizione di ciò che avrai prodotto durante il corso di ceramica al tornio NON sono incluse, nel caso volessi ricevere la tua opera d'arte a casa dopo la cottura nel forno dell'artigiano (considera che, dopo la lavorazione a mano, l'argilla va lasciata essiccare per diversi giorni e successivamente cotta affinché sia trasportabile)

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Antonio ti accoglierà in uno degli storici laboratori della ceramica di Grottaglie, di proprietà della famiglia di sua moglie da svariati secoli. Nel laboratorio di ceramica potrai ammirare anche un antico forno a combustione, utilizzato fino agli anni '50 del Novecento per cuocere la terracotta.

All'inizio del laboratorio di ceramica, Antonio ti racconterà la storia della ceramica di Grottaglie e come questa cittadina del Sud Italia abbia ancora oggi il più grande distretto di produzione della terracotta in Europa. In seguito, Antonio ti spiegherà e mostrerà il processo di lavorazione dell'argilla, fino alla sua cottura e decorazione. Scoprirai così le differenze tra le tecniche di una volta e quelle in uso oggi.

Ormai nel vivo del corso di ceramica al tornio, potrai rimboccarti le maniche e, sotto l'esperta guida di Antonio, imparerai a modellare l'argilla al tornio per trasformarla nella tua opera d'arte. Nota che l'argilla fresca non è trasportabile e, nel caso volessi portare a casa la tua opera, potrai ripassare a prenderla dopo un paio di settimane o fartela spedire da Antonio una volta essiccata e cotta (spese di spedizione non incluse nel prezzo dell'esperienza).

Modellare l'argilla è un'attività artistica rilassante, adatta a tutte le età. Durante il laboratorio di ceramica al tornio, avrai tempo di chiacchierare con Antonio per fargli tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di maestro ceramista a Grottaglie.

Impara a ballare la pizzica pugliese con Alessia e Matteo



Apprendi le origini della pizzica pugliese. **Impara** i passi della danza. **Bevi, mangia e balla** con musica dal vivo tra antichi trulli.

L'artigiano Alessia e Matteo, maestri di pizzica

Dove Villa Castelli o *a domicilio*

Durata 2 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 30 pax
Max collettiva 12 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Un tipico aperitivo pugliese tra i trulli a base di vino, friselle, formaggi e frutta di stagione

Musica dal vivo suonata con tamburello e organetto da Matteo e Alessia

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Indossa un abbigliamento comodo per ballare

Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

Programma in dettaglio La lezione di pizzica potrà svolgersi in un luogo a tua scelta, dove Alessia e Matteo ti raggiungeranno il giorno e l'ora concordati, oppure presso Villa Castelli, la città d'origine dei due maestri di pizzica.

All'inizio della lezione di pizzica, Alessia e Matteo ti introdurranno alla storia della musica popolare pugliese e in particolare a quella di Villa Castelli, punto d'incontro tra bassa Murgia e Salento. Ti spiegheranno anche che cos'è il tarantismo, un fenomeno sociale legato alla musica popolare, che ha caratterizzato il Sud Italia fino alla metà del secolo scorso.

Ormai nel vivo della lezione di pizzica, Alessia e Matteo ti insegneranno a ballare la pizzica pizzica, ovvero la versione della danza tipica dell'Alto Salento. Partendo dai passi base del ballo tradizionale, imparerai a muoverti seguendo il ritmo del tamburo e dell'organetto. Farai pratica di ballo in tutte le sue forme e avrai modo di vedere la sua evoluzione sino ai giorni nostri. L'intento di Alessia e Matteo sarà di farti entrare in contatto con la parte più "primordiale" di te e farti esprimere in maniera libera e naturale.

L'esperienza sulla pizzica si concluderà con un momento conviviale durante il quale, mentre gusterai un aperitivo a base di prodotti tipici locali come vino, taralli e spaccatelle (più conosciute come frise), potrai fare tutte le domande che vorrai ad Alessia e Matteo per conoscere meglio la loro storia e toglierti ogni dubbio su questa magnifica tradizione musicale e artistica.

Crea sapone naturale in masseria con Katia



Visita il giardino di piante officinali. **Assisti** alla saponificazione. **Taglia e personalizza il sapone.** Porta a casa un souvenir artigianale.

L'artigiano	Katia, artigiana del sapone naturale
Dove	Noci
Durata	2 ore
Partecipanti	Min 2 pax Max privata 15 pax Max collettiva 10 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Come souvenir speciale, riceverai un sapone stagionato per almeno tre mesi, prodotto naturalmente da Katia – questo regalo è un ricordo perfetto della tua arricchente e creativa esperienza in fattoria

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Indossa un abbigliamento comodo (potresti sporcarti)

Il laboratorio artigianale di sapone è adatto a tutti i livelli di abilità, ideale per chi cerca un'attività memorabile ed educativa in un tranquillo ambiente rurale

Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

Programma in dettaglio Katia ti accoglierà nella sua pittoresca fattoria nelle serene campagne di Noci, in Puglia. Immersa tra dolci colline e verde lussureggiante, la fattoria è un'oasi di pace e bellezza naturale, perfetta per un'esperienza artigianale rilassante.

L'esperienza inizierà con una passeggiata nel rigoglioso giardino di Katia, dove scoprirai una varietà di piante officinali come lavanda e rosmarino. Katia condividerà la sua conoscenza sulle proprietà e i benefici di ogni pianta, offrendoti una comprensione più profonda degli ingredienti che utilizza.

Successivamente, ti sposterai nel laboratorio, dove Katia spiegherà le varie fasi di lavorazione del sapone naturale. Vedrai con i tuoi occhi come Katia mischia sapientemente il suo olio d'oliva fatto in casa con la soda caustica per creare il sapone. A causa dei rischi legati alla manipolazione della soda caustica, assisterai a questa fase, comprendendo la meticolosa artigianalità richiesta.

Dopo aver versato il sapone appena fatto in appositi stampi, sarà il tuo turno di metterti all'opera. Taglierai una barra di sapone lunga un metro preparata da Katia 48 ore prima del laboratorio e la timbrerai con disegni personalizzati. Il sapone sarà stato preparato da Katia in anticipo per garantire la consistenza perfetta per il taglio.

Si tratta di un'esperienza sensoriale completa che ti permetterà di connetterti con la natura e l'artigianato tradizionale. Durante l'esperienza, avrai l'opportunità di rilassarti, goderti l'atmosfera tranquilla della masseria e chiacchierare con Katia per farle tutte le domande che desideri e conoscere meglio la sua storia di produttrice di sapone naturale.

Scopri l'alta sartoria e impara a cucire con Alessandro



Scopri come si realizza un capo su misura. **Impara** a cucire a mano. **Personalizza** il tuo **segnalibro di stoffa** da portare a casa.

L'artigiano	Alessandro, sarto artigianale
Dove	Putignano
Durata	1,5 ore
Partecipanti	Min 2 pax Max privata 6 pax Max collettiva 6 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli strumenti e materiali per personalizzare il tuo segnalibro di stoffa durante la lezione di cucito
 Il segnalibro di stoffa che porterai a casa al termine della lezione di cucito
 Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Alessandro ti accoglierà nella sua affascinante bottega di alta sartoria nel centro storico di Putignano. È in questo luogo che ha avviato la sua attività, facendo di una passione la sua professione.

All'inizio del laboratorio di sartoria, Alessandro ti introdurrà al suo concetto di sartoria artigianale: un capo fatto su misura non segue le tendenze dell'ultima moda ma rispetta ed esalta lo stile di chi lo indossa, ed è pensato per durare nel tempo contrapponendosi alle logiche del fast fashion moderno.

Successivamente, Alessandro ti farà toccare con mano e ti insegnerà a riconoscere le differenze tra vari tipi di tessuto. Ti illustrerà, inoltre, le diverse fasi necessarie a creare un capo di alta sartoria interamente fatto a mano, secondo l'autentica tradizione artigianale.

Ormai nel vivo della lezione di cucito, Alessandro ti insegnerà a cucire a mano con ago, filo e ditale. Utilizzerai poi le tecniche imparate per personalizzare un segnalibro di stoffa che ti porterai a casa come ricordo dell'esperienza.

Durante il laboratorio di cucito, avrai tempo di chiacchierare con Alessandro per fargli tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la sua storia e le motivazioni che l'hanno spinto a diventare un sarto artigianale.

Esperienze Culinarie



...i **momenti più belli** della nostra settimana in Puglia... **le esperienze sono state meravigliose per un appassionato di gastronomia... Una giornata stupenda** in tutto e per tutto!

Bing H. (Singapore)

Cucina e gusta le ricette pugliesi con Giuseppe



Cucina piatti tipici pugliesi come **focacce** e **panzerotti**. **Gustali** appena fatti. **Imparare** le ricette da rifare a casa.

L'artigiano Gigi, chef cosmopolita

Dove Bari

Durata 3 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 8 pax
Max collettiva 8 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di prima qualità da utilizzare durante il corso di cucina
Un autentico pranzo pugliese composto da due portate che preparerai tu (una di più complessa realizzazione e una più rapida)
Una bevanda di accompagnamento
Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Scegli e comunicaci in anticipo il menu che preferisci tra queste 4 opzioni

- 1) **Patate riso e cozze** (piatto iconico barese che unisce terra e mare) & **Cialleda con frisa** (insalata fresca di verdure stagionali)
- 2) **Focaccia** (piatto street food barese) accompagnata da mozzarella o caciocavallo & **Zuppetta estiva di grano** (a base di grani grezzi, verdure e condimenti; può essere anche a base di pesce o carne)
- 3) **Panzerotti** (piatto street food barese; farciti con pomodoro e mozzarella, o ricotta e cicorielle) & **Fave e cicorie** (piatto della tradizione contadino a base di legumi e verdure)
- 4) **Calzone di cipolle con olive** (una pizza ripiena di... cipolle) & **Pasta con le cozze**

Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")
Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Giuseppe ti accoglierà nel principale laboratorio urbano legato al mondo del cibo e del beverage a Bari. È una vera e propria accademia che tra i suoi formatori annovera l'avanguardia pugliese in materia di cucina, caffetteria, panificazione, bar mixology e chi più ne ha ne metta. Ma non è solo una scuola, è anche un bar dall'atmosfera ricercata. Una vera fucina di qualità e innovazione.

All'inizio del corso di cucina, Giuseppe ti racconterà la sua affascinante storia di chef, che l'ha visto cucinare nei ristoranti di mezzo mondo. Ti mostrerà poi gli ingredienti che utilizzerai per preparare il tuo pranzo e ti spiegherà le ricette dei piatti che preparerete insieme.

Successivamente, ormai nel vivo dell'esperienza di cucina, Giuseppe ti guiderà nella preparazione del menu che avrai deciso di cucinare. Non dimenticare di comunicarci la tua scelta tra le opzioni su elencate con largo anticipo, come anche tue eventuali allergie, intolleranze o altre richieste! I nostri menu sono adattabili a vegetariani, vegani e celiaci.

L'esperienza si concluderà con la degustazione dei piatti preparati tutti insieme durante il corso di cucina, accompagnata da una bevanda. Durante il pranzo, avrai il tempo di chiacchierare con Giuseppe per fargli tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di chef cosmopolita

Cucina e gusta piatti naturali pugliesi con Madia



Cucina e gusta piatti pugliesi autentici e tradizionalmente vegani come **orecchiette** e **focaccia**. **Impara ricette** da ripetere a casa.

L'artigiana	Madia, chef di cucina naturale
Dove	Pezze di Greco o <i>a domicilio</i>
Durata	3 ore
Partecipanti	Min 3 pax Max privata 12 pax Max collettiva 12 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

- Include** Tutti gli ingredienti di prima qualità da usare durante il corso di cucina
- Un autentico pranzo o cena pugliese autentico e vegano a base di **orecchiette**, **focaccia** e **taralli** che preparerai tu con la guida della chef Madia
- Un calice di vino come bevanda di accompagnamento
- Servizio di traduzione simultanea
- Da sapere** Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")
- Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)
- Programma in dettaglio** Madia ti accoglierà nel suo ristorante dall'aria curata, calorosa e unica, tanto che ti sembrerà di entrare in una casa privata. Gli ambienti sono infatti arredati con semplici mobili antichi che Madia ha recuperato da casa dei suoi nonni. Tra l'altro, è proprio qui che la sua carriera di chef è iniziata quasi 20 anni fa quando iniziò a lavorare in cucina.
- All'inizio del corso di cucina, Madia ti racconterà la sua affascinante storia, che l'ha portata a diventare un'innovativa chef di cucina vegana e naturale ovvero basata sui prodotti della terra e rispettosa dell'ambiente e degli animali.
- Ormai nel vivo della lezione di cucina naturale, Madia ti mostrerà gli ingredienti che utilizzerai – in larga parte cresciuti nel suo orto o comunque tutti a km zero – e ti spiegherà le ricette dei piatti che preparerete insieme. Ti guiderà quindi nella preparazione di focaccia, taralli e orecchiette. Tutti piatti tradizionali pugliesi, che sono vegani per loro natura. Non dimenticare di comunicarci tue eventuali allergie, intolleranze o altre richieste speciali!
- L'esperienza si concluderà con il pranzo o cena a base delle pietanze preparate tutti insieme durante il corso di cucina vegana, accompagnate da un calice di vino. Durante il pasto, avrai il tempo di chiacchierare con Madia e farle tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la sua storia di chef naturale.

Prepara e gusta il cioccolato artigianale con Francesco



Immergiti nel mondo di un cioccolatiere artigianale. **Prepara e gusta** il tuo **cioccolato di qualità** con una ricetta da ripetere a casa.

L'artigiana	Francesco, maestro pasticcere e cioccolatiere
Dove	Monopoli
Durata	2,5 ore
Partecipanti	Min 5 pax Max privata 12 pax Max collettiva 12 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di primissima qualità per preparare il tuo cioccolato durante l'esperienza

La degustazione di una selezione di altri deliziosi e raffinati prodotti creati da Francesco nella sua cioccolateria artigianale nonché una degustazione delle tipologie di cioccolato che utilizzerai nel processo di preparazione

Il tuo elaborato finale (che sia l'uovo o la tavoletta di cioccolato) da portare a casa come dolce ricordo dell'esperienza sul cioccolato

Un ricettario per ripetere passo passo la lavorazione del cioccolato a casa

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Scegli e comunicaci in anticipo quello che vorrai realizzare durante l'esperienza sul cioccolato tra:

- 1) un uovo di cioccolato** (al cui interno potrai inserire un messaggio personalizzato) oppure
- 2) una tavoletta di cioccolato** (personalizzata con frutta secca, canditi e spezie)

L'esperienza sul cioccolato è adatta ai celiaci, in quanto nel laboratorio non sono lavorati derivati del frumento per una scelta di qualità e leggerezza, e può essere adattata agli intolleranti al lattosio e ai vegani

Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Francesco ti accoglierà nel suo laboratorio artigianale di cioccolateria e pasticceria, dove dà vita alle sue raffinate e squisite creazioni. Lo stile ordinato e i toni tenui ma decisi rispecchiano la personalità di Francesco, dando risalto alle infinite forme e colori dei suoi cioccolatini.

All'inizio dell'esperienza sul cioccolato, Francesco ti racconterà il suo percorso di maestro pasticcere e ti introdurrà al mondo del cioccolato di qualità, svelandoti i segreti di un buon cioccolato artigianale. Ti mostrerà quindi gli ingredienti che

userete insieme per la preparazione del cioccolato, preparandoti a un viaggio multisensoriale indimenticabile.

Ormai nel vivo del laboratorio di produzione del cioccolato, Francesco ti guiderà nella preparazione di una tavoletta di cioccolato (che potrai guarnire con ingredienti di tua scelta come frutta secca, canditi e spezie) o di un uovo di cioccolato (al cui interno potrai inserire un messaggio personalizzato). Utilizzerai solo cioccolato di alta qualità, puro al 72% di cacao, e adatto ai celiaci, intolleranti a lattosio e vegani. Imparerai così una ricetta che potrai ripetere a casa.

Nei momenti di attesa durante la lavorazione del cioccolato, potrai degustare una selezione di raffinati prodotti del laboratorio. Avrai così il tempo di chiacchierare con Francesco per fargli tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di maestro pasticciere e cioccolatiere.

Prepara cocktail come un professionista con Andrea



Prepara cocktail aperitivo con ingredienti pugliesi. **Gustali** in un secret bar. **Impara ricette** da ripetere ai tuoi amici.

L'artigiano	Andrea, maestro di cocktail
Dove	Bari
Durata	2 ore
Partecipanti	Min 2 pax Max privata 30 pax Max collettiva 10 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di primissima qualità, inclusi quelli a km 0, per preparare i tuoi cocktail

Un aperitivo pugliese per accompagnare la degustazione dei cocktail, friselline con sottoli, mini-toast

Un regalo italiano dedicato ai veri amanti del drink

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Eventuali minorenni potranno partecipare all'esperienza preparando cocktail analcolici e non potranno consumare alcool

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Andrea ti accoglierà nel bar-scuola dove insegna. In realtà, è molto più di un semplice bar e anche molto più di una scuola per barman: questo è il tempio barese della mixology e del mondo beverage. La sua atmosfera è unica, decorato con vere opere d'arte, e resterai sorpreso scoprendo dove si cela l'affascinante secret bar in cui si svolge l'esperienza.

All'inizio della lezione di cocktail, Andrea ti racconterà l'evoluzione del suo percorso di bartender e ti spiegherà la storia dei cocktail aperitivo all'italiana come lo Spritz, l'Americano e il Negroni. Ti mostrerà quindi gli ingredienti che userete insieme per la preparazione dei cocktail.

Ormai nel vivo dell'esperienza, Andrea ti guiderà nella preparazione di due cocktail con attrezzatura professionale. Inizierai da un cocktail aperitivo classico come lo Spritz. Poi, potrai dare sfogo alla tua creatività, inventando una ricetta del tutto personale partendo da ingredienti selezionati e locali, oppure potrai preparare un altro cocktail classico. Imparerai così ricette per drink da riproporre ai tuoi ospiti a casa!

Infine, mentre continui a gustare i tuoi cocktail, potrai goderti la magia di un tipico aperitivo pugliese a base di prodotti tipici locali come focaccia e friselle con sottoli. Qui, avrai tempo di chiacchierare con Andrea per fargli tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la sua storia di bartender e la sua passione per i distillati.

Prepara il gelato artigianale con Giordy



Prepara e gusta il gelato artigianale come mai l'hai assaggiato. **Impara ricette** da ripetere a casa.

L'artigiano	Giordy, gelatiere d'avanguardia
Dove	Castellana grotte
Durata	2 ore
Partecipanti	Min 2 pax Max privata 12 pax Max collettiva 12 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di primissima qualità, inclusi quelli a km 0, per preparare due gusti di gelato

Un tipico snack pugliese accompagnato da un caffè

La degustazione dei gusti preparati durante il corso di gelato artigianale

Un ricettario per rifare il gelato artigianale a casa, con l'aiuto di una piccola gelatiera

Un attestato di partecipazione al corso di gelato artigianale

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

Programma in dettaglio Giordy ti accoglierà nel laboratorio della sua accademia, dove offre corsi professionali e di avvicinamento al mondo della gelateria e della pasticceria. È qui che porta avanti la sua costante ricerca per creare gusti di gelato sempre all'avanguardia a partire da materie prime selezionate.

All'inizio del corso di gelato artigianale, Giordy ti racconterà il suo percorso di maestro gelatiere e ti introdurrà al mondo del gelato, svelandoti i segreti di un buon gelato artigianale. Ti mostrerà quindi gli ingredienti che userete insieme per la preparazione del gelato, preparandoti a un viaggio multisensoriale indimenticabile.

Ormai nel vivo del corso di gelato artigianale, Giordy ti guiderà nella preparazione di due gusti utilizzando l'attrezzatura professionale del suo laboratorio. I due gusti saranno proposti secondo la stagionalità delle materie prime disponibili, cosa a cui Giordy tiene moltissimo, al fine di utilizzare prodotti sempre freschi, naturali e a km 0. Imparerai così delle ricette da ripetere a casa con una semplice gelatiera.

L'esperienza si concluderà con la degustazione del gelato appena prodotto durante il corso di gelato artigianale. Qui, avrai il tempo di chiacchierare con Giordy per fargli tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di maestro gelatiere.

Distilla e degusta il Gin pugliese con Angela e Fabia



Scopri i segreti della **distillazione**. Distilla un Gin con la tua botanica preferita. **Degusta** un **Gin Tonic** cocktail con aperitivo pugliese.

Le artigiane Angela e Fabia, maestre distillatrici

Dove Gravina in Puglia

Durata 1,5 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 20 pax
Max collettiva 12 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di primissima qualità, inclusi quelli a km 0, per distillare il Gin
Una degustazione dei Gin e dei liquori amari prodotti da Angela e Fabia nella loro distilleria
La degustazione di un Gin Tonic cocktail accompagnato da un leggero aperitivo pugliese
Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Eventuali minorenni potranno partecipare all'esperienza Gin senza consumare alcolici
Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Angela e Fabia ti accoglieranno nella loro distilleria, quella che definiscono "Casa del Gin", ospitata in una nobile dimora storica a Gravina in Puglia. È qui che è nato il primo London Dry Gin prodotto completamente in Puglia grazie all'utilizzo di un alambicco in corrente di vapore, realizzato in rame da artigiani fiorentini, secondo fedele riproduzione dei vecchi alambicchi inglesi e olandesi.

All'inizio dell'esperienza Gin, Angela e Fabia ti racconteranno il loro percorso di maestre distillatrici e ti introdurranno al mondo del Gin. Ti spiegheranno come, dopo aver raccolto personalmente le botaniche nel vicino Parco Nazionale dell'Alta Murgia, le essicano e le trasformano in distillati, imbottigliati e confezionati da loro stesse.

Ormai nel vivo dell'esperienza di distillazione in diretta, Angela e Fabia ti guideranno nella preparazione di un Gin. Inizialmente, ti faranno apprezzare le differenze olfattive e visive delle botaniche raccolte a mano nei territori limitrofi. Successivamente, con l'ausilio di un piccolo alambicco professionale in rame e scegliendo la tua botanica preferita, parteciperai a una vera distillazione di Gin con metodo London Dry in tempo reale.

Al termine dell'esperienza Gin, degusterai alcuni dei deliziosi Gin e liquori amari prodotti da Angela e Fabia nella loro distilleria e preparerai un Gin Tonic Cocktail da gustare insieme a un leggero aperitivo pugliese. Durante la degustazione dei Gin, avrai tempo di chiacchierare con Angela e Fabia e far loro tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la loro storia di maestre distillatrici.

Prepara e gusta la mozzarella ancora calda con Sara



Visita l'allevamento di mucche. **Impara** a fare la mozzarella.
Degusta formaggi realizzati artigianalmente in **masseria**.

L'artigiana Sara, allevatrice e casara artigianale

Dove Putignano

Durata 2 ore

Partecipanti Min 4 pax
 Max privata 12 pax
 Max collettiva 12 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Un'abbondante degustazione di formaggi freschi e stagionati prodotti da Sara nel caseificio artigianale della masseria

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Le mozzarelle e i formaggi fatti da Sara sono praticamente senza lattosio, in quanto prodotti con il siero innesto, e adatti anche a chi ha una lieve intolleranza al lattosio

Indossa abbigliamento e scarpe comode per la passeggiata nella fattoria e per partecipare al laboratorio di mozzarella

Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

Programma in dettaglio Sara ti accoglierà nella sua masseria immersa nel verde e circondata da ulivi, pascoli, terreni agricoli e muretti a secco. È qui che Sara è cresciuta e ha imparato tutto quello che sa sulle vacche, sul formaggio e le tradizioni campagnole. Non importa in quale stagione tu voglia visitare la masseria di Sara, resterai sempre colpito dalla ricchezza della natura e dai suoi colori.

Inizialmente, Sara ti spiegherà come si occupa delle sue vacche e tori, un centinaio di capi che rappresentano il cuore della sua azienda. Oltre ad esserci affezionata come fossero figli, il loro benessere è infatti essenziale per la qualità del latte e quindi dei formaggi che Sara produce.

Durante la parte laboratoriale dell'esperienza, Sara ti spiegherà i vari passaggi che ogni giorno esegue nel suo caseificio artigianale per trasformare il latte appena munto in deliziose mozzarelle, ricotte, caciocavalli e tanti altri tipi di formaggio. Potrai vedere con i tuoi occhi con quali sapienti movimenti Sara lavora la pasta filata che potrai poi modellare per fare tu stesso mozzarelle da gustare sul momento, ancora calde.

L'esperienza si concluderà con un'abbondante degustazione di formaggi freschi e stagionati prodotti da Sara in masseria, tutti realizzati a mano e con l'uso di siero innesto (scoprirai di cosa si tratta durante l'esperienza) secondo la più autentica tradizione. Questo fornisce un gusto inimitabile ai suoi prodotti caseari e li rende poveri di lattosio.

Durante la degustazione di formaggi, avrai tempo di chiacchierare con Sara per farle tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di allevatrice e casara artigianale.

Visita l'uliveto e gusta l'olio d'oliva di qualità con Luigi



Visita l'uliveto secolare. **Gusta** l'olio vincitore di premi e riconoscimenti. **Impara** a riconoscere l'**olio EVO di qualità**.

L'artigiano Luigi, piccolo produttore di olio EVO di qualità

Dove Putignano

Durata 2 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 12 pax
Max collettiva 20 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Degustazione olio d'oliva monovarietale di qualità prodotto da Luigi
Un piccolo aperitivo a base di pane casereccio e pomodori dell'orto per accompagnare la degustazione d'olio
Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Indossa scarpe comode per una passeggiata nell'uliveto
Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

Programma in dettaglio Luigi ti accoglierà nel posto che l'ha fatto innamorare della vita in campagna, immerso nella natura. L'uliveto secolare che visiterai circonda l'antica torre di avvistamento e i trulli dove oggi vive con la sua famiglia. Luigi vi si è trasferito qualche anno fa dopo aver recuperato le antiche strutture insieme a sua moglie Hilde, valorizzando i materiali e le forme della tradizione con un approccio volto alla sostenibilità ambientale.

All'inizio dell'esperienza sull'olio d'oliva, durante la passeggiata nell'uliveto, Luigi ti farà scoprire quale meravigliosa pianta è l'ulivo (il cui DNA ha lo stesso numero di cromosomi del corpo umano e con una grande capacità di adattamento, il che ne fa una pianta estremamente longeva). Ti spiegherà i principi della gestione sostenibile e sinergica del suolo e della potatura a vaso policonico, che rispetta le esigenze della pianta e rende più produttivo l'uliveto.

Ormai nel vivo dell'esperienza di degustazione degli oli di qualità, Luigi ti insegnerà ad apprezzare le caratteristiche organolettiche e salutistiche che differenziano un olio EVO di qualità da un olio d'oliva comune. Durante la degustazione d'olio, Luigi ti aiuterà a distinguere i sentori e ti spiegherà come abbinare ciascun olio monovarietale a diversi tipi di cibo.

Alla fine della degustazione d'olio, potrai assaporare gli oli di qualità prodotti da Luigi, accompagnati da pane casereccio e pomodorini dell'orto. Durante questo momento conviviale, avrai tempo di chiacchierare con Luigi per fargli tutte le domande che vorrai e scoprire più dettagli sul suo particolare percorso.

Prepara e gusta dolci pugliesi con Gabriella



Cucina e gusta dolci pugliesi come il **pasticciotto** o i **dolci di mandorle**. Impara ricette da ripetere a casa.

L'artigiana Gabriella, maestra pasticcerà

Dove Bari

Durata 2 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 8 pax
Max collettiva 8 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di primissima qualità che utilizzerai durante il corso di pasticceria

Una degustazione del dolce da te preparato

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Scegli tra le opzioni seguenti e comunicaci in anticipo il dolce che vorresti preparare durante il corso di pasticceria con Gabriella:

- 1) **Pasticciotto leccese** (scrigni di pasta frolla con un goloso ripieno di crema pasticcerà)
- 2) **Dolcetti di mandorle** (dolcetti secchi a base di mandorle, zucchero e uova)
- 3) **Taralli dolci e intorchiati** (treccine dolci zuccherate decorate con mandorle)
- 4) **Innovative ricette a base di olio d'oliva** (es. pannacotta all'olio con crumble)

Questo è un corso di pasticceria per principianti, tutta l'attrezzatura di cui avrai bisogno ti sarà fornita dalla chef

Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Gabriella ti accoglierà nel principale laboratorio urbano legato al mondo del cibo e del beverage a Bari. È una vera e propria accademia che tra i suoi formatori annovera l'avanguardia pugliese in materia di pasticceria, caffetteria, cucina, bar mixology e chi più ne ha ne metta. Ma non è solo una scuola, è anche un bar dall'atmosfera ricercata. Una vera fucina di qualità e innovazione.

All'inizio del corso di pasticceria, Gabriella ti racconterà l'affascinante percorso che l'ha portata a diventare maestra pasticcerà. Ti parlerà poi dei dolci che preparerete insieme, partendo dalla loro storia fino a mostrarti gli ingredienti e spiegarti la ricetta per realizzarli.

Successivamente, entrando nel vivo del corso di pasticceria, Gabriella ti guiderà nella preparazione del dolce che avrai deciso di cucinare. Tutte facili preparazioni che potrai ripetere a casa in diverse varianti, grazie alle ricette di Gabriella. Non dimenticare di comunicarci la tua scelta tra le opzioni su elencate



con largo anticipo, come anche tue eventuali allergie, intolleranze o altre richieste! I nostri menu sono adattabili a vegetariani.

Il corso di pasticceria si concluderà con la degustazione dei dolci preparati insieme. Avrai così tutto il tempo di chiacchierare con Gabriella per farle le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di maestra pasticcera.

Prepara e gusta dolci di alta pasticceria con Francesco



Immergiti nel mondo dell'**alta pasticceria**. **Cucina e gusta** ricette squisite e innovative di **dolci pugliesi** da ripetere a casa.

L'artigiano	Francesco, maestro pasticcere e cioccolatiere
Dove	Monopoli
Durata	2,5 ore
Partecipanti	Min 5 pax Max privata 12 pax Max collettiva 12 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Tutti gli ingredienti di primissima qualità, inclusi quelli a km 0, per preparare il dolce di tua scelta durante la lezione di pasticceria

La degustazione del dolce da te preparato nel corso di pasticceria per principianti

Un ricettario per rifare a casa il dolce prescelto

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Scegli tra le opzioni seguenti e comunicaci in anticipo il dolce che vorresti preparare durante la lezione di pasticceria con Francesco:

- 1) Torta di ricotta:** la torta che per eccellenza esalta il gusto del formaggio fresco, la ricotta, con una base di pasta frolla, insaporita con spezie e amarene sciroppate; imparerai a dosare gli ingredienti con "maestria ed eleganza", il segreto è tutto lì...
- 2) Torta al cioccolato e all'olio d'oliva:** il cavallo di battaglia di un pasticcere cioccolatiere non può che essere una torta al cioccolato; imparerai a scegliere il cioccolato, le farine ed i grassi che si sposano al meglio per un dolce che esalta la poesia del gusto vero di cioccolato e oltre...
- 3) Dolce innovativo con cioccolato e frutta:** semplici e rapide soluzioni monoporzione da preparare a casa quando un ingrediente di stagione, come la frutta, può essere consumato non solo fresca ma anche in abbinamento al cioccolato; scoprirai le altri facili, veloci e rapide consistenze del cioccolato con contrasti sorprendenti

L'esperienza è adatta ai celiaci, in quanto nel laboratorio non sono lavorati derivati del frumento per una scelta di qualità e leggerezza, e può essere adattata agli intolleranti al lattosio e ai vegani

Questo è un corso di pasticceria per principianti, tutta l'attrezzatura di cui avrai bisogno ti sarà fornita dallo chef

Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Francesco ti accoglierà nel suo laboratorio artigianale di pasticceria e cioccolateria, dove dà vita alle sue raffinate e squisite creazioni. Lo stile ordinato e i toni tenui ma decisi rispecchiano la personalità di Francesco, dando risalto alle infinite forme e colori dei suoi dolci prodotti.

All'inizio della lezione di pasticceria, Francesco ti racconterà il suo percorso di maestro pasticcere. Ti parlerà quindi dei dolci che preparerete insieme, mostrandoti gli ingredienti che userete e preparandoti a un viaggio multisensoriale indimenticabile.

Ormai nel vivo dell'esperienza di pasticceria, Francesco ti guiderà nella lavorazione del dolce che avrai deciso di preparare. Sono tutte facili preparazioni che potrai ripetere a casa, grazie al ricettario di Francesco. Non dimenticare di comunicarci la tua scelta tra le opzioni su elencate con largo anticipo, come anche tue eventuali allergie, intolleranze o altre richieste. Tutti i menu sono adatti ai celiaci e adattabili agli intolleranti al lattosio e ai vegani.

Nei momenti di attesa durante la preparazione del dolce, potrai degustare le singole materie prime utilizzate. La lezione di pasticceria si concluderà con la degustazione del dolce preparato insieme. Avrai così il tempo di chiacchierare con Francesco per fargli tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di maestro pasticcere e cioccolatiere.

Impara a fare la pizza gourmet con Gigi



Impara come si fa la pizza, dalla preparazione dell'impasto alla sua stesura e cottura. **Prepara e gusta** la tua pizza gourmet.

L'artigiano	Gigi, pizzaiolo creativo
Dove	Putignano
Durata	2 ore
Partecipanti	Min 3 pax Max privata 8 pax Max collettiva 8 pax
Lingue	Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include La degustazione della pizza che avrai preparato con le tue mani, scegliendo tra numerosi ingredienti di qualità, durante la pizza experience

Una birra o un'altra bevanda fresca

Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Accessibile a persone con disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Gigi ti accoglierà in uno dei ristoranti più storici di Putignano. Situato nel centro storico della cittadina, il locale era una volta una cantina dove si produceva vino. Trasformato poi in osteria già negli anni '80, Gigi vi ha trasferito la sua pizzeria nel 2021. È in parte scavato nella roccia e caratterizzato da magnifiche volte a botte di pietra.

All'inizio della pizza experience, Gigi ti racconterà l'evoluzione del suo percorso di pizzaiolo. Ti mostrerà gli ingredienti di primissima qualità che utilizza sia per gli impasti che per il condimento delle sue pizze gourmet – divenute famose a livello regionale proprio per la creatività degli abbinamenti – e ti spiegherà il processo di maturazione degli impasti.

Successivamente, ormai nel vivo della pizza experience, Gigi ti guiderà nella preparazione della tua pizza. Si inizierà dalla preparazione dell'impasto e dalla chiusura delle palline per fare le pizze. Poi, utilizzando un impasto già maturato per oltre 48 ore e quindi altamente digeribile, imparerai a stendere e farcire la tua pizza. Sarà quindi il momento di infornare la tua pizza gourmet con la pala, come un vero pizzaiolo, e attenderne la cottura.

L'esperienza si concluderà con la degustazione delle pizze che ogni partecipante avrà preparato. Seduti intorno a un tavolo e accompagnando la degustazione con una bevanda fresca, avrai il tempo di chiacchierare con Gigi per fargli tutte le domande che vorrai e conoscere meglio la sua storia di pizzaiolo creativo.

Visita il vigneto e degusta vini naturali con Michael



Visita vigneto e cantina per scoprire come si produce il vino. Esegui la tradizionale **sboccatura** di una bottiglia. **Degusta 6 vini naturali.**

L'artigiano Michael, produttore di vino naturale

Dove Turi

Durata 2 ore

Partecipanti Min 3 pax
Max privata 20 pax
Max collettiva 12 pax

Lingue Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

Include Degustazione di vini naturali, guidata da Michael (6 vini differenti)
Un aperitivo pugliese a base della tipica “focaccia a livre” di Sammichele di Bari e olive per accompagnare la degustazione di vini naturali
Servizio di traduzione simultanea

Da sapere Cerchi un souvenir speciale? Potrai acquistare la bottiglia che avrai sboccato da portare a casa
Indossa scarpe comode per la visita del vigneto
Eventuali minorenni potranno partecipare all'esperienza senza consumare alcolici
Non accessibile a persone con ogni tipo di disabilità (segnalaci nella richiesta se hai bisogni speciali)

Programma in dettaglio Michael ti accoglierà nel cuore della campagna pugliese. Là dove un tempo c'era una masseria per l'allevamento di vacche da latte, poi abbandonata e che oggi è tornata a vivere come cantina di vini naturali. I terreni di proprietà sono coltivati rigorosamente in biologico e, in vigna, tutto è lavorato a mano, dalla gestione delle viti alla vendemmia.

All'inizio dell'esperienza, Michael ti farà visitare la vigna e ti spiegherà come lui e i suoi soci se ne prendono cura in maniera biologica. Il tutto, sorseggiando un primo calice di vino di benvenuto.

Successivamente, Michael ti guiderà nella visita della cantina, spiegandoti come avviene l'intero processo di trasformazione, dall'uva alla fermentazione, fino all'invecchiamento e all'affinamento del vino, per arrivare al suo imbottigliamento.

Durante la visita della cantina, avrai l'inedita opportunità di partecipare al processo di produzione del vino prodotto secondo il metodo classico champenoise, eseguendo la sboccatura (con la possibilità di acquistare e portare a casa la bottiglia che avrai sboccato). Se non ne hai ancora sentito parlare, la sboccatura è un antico procedimento che permette la fuoriuscita dei lieviti dalla bottiglia dopo la seconda fermentazione.

Infine, potrai rilassarti durante la degustazione guidata di 5 vini naturali, accompagnata da un aperitivo pugliese a base della tipica focaccia a livre di Sammichele di Bari e olive. Qui, avrai tempo di chiacchierare con Michael per fargli tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la sua storia di produttore di vino naturale.

Fai la vendemmia e degusta vini naturali con Michael

~~~ **DISPONIBILE SOLO A SETTEMBRE.** ~~~



**Raccogli** l'uva in vigna. **Partecipa** alla **vinificazione**. **Visita** la cantina. **Degusta** 6 vini naturali.

**L'artigiano** Michael, produttore di vino naturale

**Dove** Turi

**Durata** 3 ore

**Partecipanti** Min 3 pax  
Max privata 20 pax  
Max collettiva 10 pax

**Lingue** Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

**Include** Degustazione vini naturali, guidata da Michael (6 vini differenti)

Un aperitivo pugliese a base della tipica "focaccia a livre" di Sammichele di Bari e olive per accompagnare la degustazione di vini naturali

Servizio di traduzione simultanea

**Da sapere** Indossa scarpe comode e vestiti che si possono sporcare per fare la vendemmia

Eventuali minorenni potranno partecipare all'esperienza di vendemmia senza consumare alcolici

Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

**Programma in dettaglio** Michael ti accoglierà nel cuore della campagna pugliese. Là dove un tempo c'era una masseria per l'allevamento di vacche da latte, poi abbandonata e che oggi è tornata a vivere come cantina di vini naturali. I terreni di proprietà sono coltivati rigorosamente in biologico e, in vigna, tutto è lavorato a mano, dalla gestione delle viti alla vendemmia.

All'inizio dell'esperienza di vendemmia, ti recherai subito in vigna dove, insieme ai vendemmiatori, potrai vivere l'esperienza di raccogliere l'uva a mano tra i filari di vite. Sarà questo un momento emozionante e unico, simbolo di un'antichissima tradizione che solo alcune cantine particolarmente attente alla qualità portano avanti. Michael ti spiegherà anche come lui e i suoi soci si prendono cura della vigna in maniera biologica.

Successivamente, tornerai in cantina per assistere e partecipare alla vinificazione. Michael ti spiegherà e coinvolgerà direttamente nelle fasi di controllo e selezione dell'uva. Ci sarà da rimboccarsi le maniche per movimentare qualche cassetta di uva appena raccolta.

Completata la parte pratica, Michael ti guiderà nella visita della cantina, spiegandoti come avviene l'intero processo di trasformazione, dall'uva alla fermentazione, fino all'invecchiamento e all'affinamento del vino, per arrivare al suo imbottigliamento.

Al termine dell'esperienza di vendemmia, potrai rilassarti durante la degustazione guidata di 6 vini naturali, accompagnata da un aperitivo pugliese



a base della tipica focaccia a livre di Sammichele di Bari e olive. Qui, avrai tempo di chiacchierare con Michael e fargli tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la sua storia di produttore di vino naturale.

## Esperienze Natura



Bellissima esperienza. Completa, suggestiva e arricchita da molteplici spiegazioni.

Gaia S. (Italia)

## Visita il maneggio e passeggia a cavallo con Vera



**Scopri** come ci si prende cura dei cavalli al maneggio. **Goditi** un'ora di **passeggiata a cavallo** nella natura. **Gusta** un ricco aperitivo.

|                     |                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>L'artigiana</b>  | Vera, guida equestre                                                      |
| <b>Dove</b>         | Nardò                                                                     |
| <b>Durata</b>       | 3 ore                                                                     |
| <b>Partecipanti</b> | Min 2 pax<br>Max privata 5 pax<br>Max collettiva 5 pax                    |
| <b>Lingue</b>       | Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco) |

**Include** Tutta l'attrezzatura per goderti la tua passeggiata a cavallo in sicurezza, incluso caschetto e paraschiena

Un aperitivo pugliese a base di prodotti tipici del territorio come salumi, formaggi, friselline, frittatine, ortaggi dell'orto e quanto disponibile in giornata nonché acqua e vino

Assicurazione

Servizio di traduzione simultanea

### Da sapere

Questa esperienza è di livello facile, adatta a una prima passeggiata a cavallo  
**ATTENZIONE!** È necessario indossare pantaloni lunghi e scarpe chiuse per partecipare all'escursione a cavallo; in caso di mancato rispetto di questo requisito, l'esperienza potrebbe non avere luogo e non essere rimborsata

La passeggiata a cavallo è adatta a partire da 14 anni (i minori di 18 anni non devono essere necessariamente accompagnati da un adulto)

Per partecipare all'escursione a cavallo è previsto un peso massimo di 110 kg

Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

### Programma in dettaglio

Vera e Francesco ti accoglieranno presso il loro maneggio, una struttura incantevole, immersa nel verde delle campagne salentine e ideale per vivere un'esperienza che ti rimarrà nel cuore.

Inizialmente, Vera e Francesco ti guideranno in una visita del maneggio dove potrai cogliere tutto l'amore e l'impegno che ci mettono nel creare una piccola ma graziosa dimora per i loro animali. Incontrerai qui i loro dolci e intelligenti cavalli e ti spiegheranno come se ne prendono cura.

Ormai nel vivo dell'esperienza, Vera e Francesco ti insegneranno a salire in sella con monta inglese e ti forniranno le nozioni di base dell'equitazione per vivere la passeggiata a cavallo senza pensieri. Il clima familiare sarà perfetto per apprendere rilassandoti.

Partiti alla volta dell'escursione a cavallo, ti addentrerai nel Parco Naturale di Porto Selvaggio, un paesaggio mozzafiato tra sentieri alberati e radure assolate che si estendono lungo una bellissima costa selvaggia. Il percorso sarà ricco anche di storia e tradizioni, passando tra due antiche e suggestive masserie.

Dopo circa un'ora di passeggiata a cavallo e avendo percorso 4-5 km, farai ritorno al maneggio dove potrai gustare un ricco aperitivo pugliese a base di prodotti locali, alcuni dei quali provenienti dall'orto del maneggio. Qui, avrai tempo di chiacchierare con Vera e Francesco e far loro tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la loro storia di guide equestri.

# Rilassati con un massaggio nella natura e degustazione di mandorle con Francesco



**Goditi** un **massaggio** di 45 minuti nella natura. **Visita** il mandorleto e **assapora** prodotti biologici di **mandorla** abbinati a delizie locali.

**L'artigiana** Francesco, piccolo produttore di mandorle biologiche

**Dove** Poggiorsini

**Durata** 2 ore

**Partecipanti** Min 2 pax  
Max privata 6 pax  
Max collettiva 6 pax

**Lingue** Italiano, inglese (su richiesta francese, spagnolo, portoghese e tedesco)

**Include** Un trattamento di massaggio olistico di 45 minuti utilizzando olio di mandorle dolci spremuto a freddo prodotto da Francesco e dalle sorprendenti proprietà lenitive, tonificanti e idratanti

Una generosa degustazione di prodotti alle mandorle prodotti da Francesco, abbinati a delizie locali come olive, taralli, salumi e formaggi tipici della zona, focaccia, lenticchie, un dolce con crema di mandorle, vino della casa e una bevanda fresca a base di latte di mandorla con ghiaccio

Servizio di traduzione simultanea

**Da sapere** Scegli tra le opzioni seguenti e comunicaci in anticipo quale massaggio desideri:

- 1. Massaggio Viso-Spalle** (un trattamento rilassante con olio per il viso, il collo e le spalle utilizzando diverse tecniche orientali come la digitopressione cinese 'jin shi do' per il trattamento del cuoio capelluto)
- 2. Massaggio Terra-Cielo** (un trattamento rilassante con olio ai piedi ('terra') e alla testa ('cielo') utilizzando tecniche di riflessologia plantare e altre tecniche manuali avvolgenti, seguito da un trattamento al viso e al cuoio capelluto)

Indossa abiti e scarpe comodi per visitare il mandorleto

Comunicaci eventuali allergie e intolleranze alimentari o altre richieste al momento della prenotazione (nel campo "Richieste aggiuntive")

Questa esperienza è ideale per singoli e coppie in cerca di relax nella natura Non accessibile a persone con qualsiasi tipo di disabilità (per favore segnalaci le tue richieste speciali)

**Programma in dettaglio** Vera e Francesco ti accoglieranno presso il loro maneggio, una struttura incantevole, immersa nel verde delle campagne salentine e ideale per vivere un'esperienza che ti rimarrà nel cuore.

Inizialmente, Vera e Francesco ti guideranno in una visita del maneggio dove potrai cogliere tutto l'amore e l'impegno che ci mettono nel creare una piccola ma graziosa dimora per i loro animali. Incontrerai qui i loro dolci e intelligenti cavalli e ti spiegheranno come se ne prendono cura.

Ormai nel vivo dell'esperienza, Vera e Francesco ti insegneranno a salire in sella con monta inglese e ti forniranno le nozioni di base dell'equitazione per vivere la passeggiata a cavallo senza pensieri. Il clima familiare sarà perfetto per apprendere rilassandoti.

Partiti alla volta dell'escursione a cavallo, ti addentrerai nel Parco Naturale di Porto Selvaggio, un paesaggio mozzafiato tra sentieri alberati e radure assolate che si estendono lungo una bellissima costa selvaggia. Il percorso sarà ricco anche di storia e tradizioni, passando tra due antiche e suggestive masserie.

Dopo circa un'ora di passeggiata a cavallo e avendo percorso 4-5 km, farai ritorno al maneggio dove potrai gustare un ricco aperitivo pugliese a base di prodotti locali, alcuni dei quali provenienti dall'orto del maneggio. Qui, avrai tempo di chiacchierare con Vera e Francesco e far loro tutte le domande che vorrai per conoscere meglio la loro storia di guide equestri.

## Contatti

 [+393758304969](tel:+393758304969)

 [booking@loliv.it](mailto:booking@loliv.it)

 [loliv.it](http://loliv.it)

[facebook.com/experience.loliv](https://facebook.com/experience.loliv)

[instagram.com/experience.loliv](https://instagram.com/experience.loliv)

### **Elisa Schiavoni**

Partnership Manager

 [+393317942000](tel:+393317942000)

 [sales@loliv.it](mailto:sales@loliv.it)

### **Claudio Cerabino**

Founder & CEO

 [+393291662074](tel:+393291662074)

 [ciao@loliv.it](mailto:ciao@loliv.it)