



ITALIA DA DEGUSTARE! TOUR ENOGASTRONOMICI TRA LE BONTÀ DEL BEL PAESE

Milano, ottobre 2020 – Che la cucina italiana sia rinomata in tutto il mondo è un dato di fatto! Ecco perché il tour operator Evolution Travel ha voluto creare 3 interessanti tour enogastronomici che porteranno alla scoperta di sapori davvero unici. A spasso per l'Italia tra bontà culinarie!

[Tra i vigneti della Valdobbiadene e la magia di Venezia](#)

Due giorni e una notte, perfetto fine settimana, nel luogo dove si produce il prosecco superiore DOCG, lungo la famosa strada che da Valdobbiadene porta a Conegliano, qui inizierà il tour degustando vini biologici.

Si visiteranno differenti cantine e si soggiornerà poi, in uno splendido agriturismo.

Il giorno seguente sarà dedicato alla visita della città di Venezia, accompagnati da una guida.

Quota a partire da euro 110 a persona, per 2 giorni e 1 notte.

[Nella città di Romeo e Giulietta, tra cantine della Valpolicella](#)

Due notti e tre giorni trascorsi a Verona, tra cultura, tradizione e ovviamente buon vino e cibo!

Oltre ad una bella visita della città accompagnati da una guida, Evolution Travel suggerisce, in questo tour, la visita a 3 cantine della Valpolicella con degustazione dei loro prodotti, un pranzo tipico e una visita della città di Verona che permetterà di gustare i sapori tradizionali veneti.

Una divertente cooking class insegnerà, a tutti i partecipanti, a preparare la pasta in casa.

Quota a partire da euro 450 a persona per 3 giorni e due notti, incluso il soggiorno, il tour enogastronomico, il tour di Verona e la cooking class.

[Alla scoperta della cultura enogastronomica del Molise!](#) – I FORMAGGI!

Un sorprendente viaggio all'insegna di tavole imbandite e splendidi paesaggi.

Il Molise, è una regione ricca di tradizione culinaria e bontà. Tra gli elementi irrinunciabili sulle nostre tavole vi è spesso il formaggio che in Molise è davvero un'eccellenza. Formaggi genuini, soprattutto quelli a latte crudo provenienti da allevamenti al pascolo, sono i protagonisti di questo tour breve ma intenso. Stracciate, trecce, mozzarella,

manteca, macchione e caciocavallo saranno le eccellenze da gustare ad occhi chiusi! e delle quali si potrà osservare la lavorazione.

Quattro giorni e 3 notti per degustare i prodotti del territorio, percorrendo le montagne più affascinanti della piccola regione italiana. Un viaggio di ritorno alla totale semplicità che rende tutto più bello, più gustoso, più prezioso.

Quota a partire da euro 540 a persona per il tour di 4 giorni e 3 notti.

Per informazioni:

www.evolutiontravel.it

Seguici sui social: www.facebook.com/evolutiontravel e www.instagram.com/evolution_travel_

Ufficio Stampa Evolution Travel:
Alessandra Agostini: agostini@atcomunicazione.it - cell.: 349.2544617