

Tre tour enogastronomici tra bellezza e buon cibo

LINK: <https://www.vdgmagazine.it/viaggi-del-gusto/tre-tour-enogastronomici-tra-bellezza-e-buon-cibo/>



Tre tour enogastronomici tra bellezza e buon cibo Shares Pubblicato il 9 Dicembre, 2020 scritto da Maria Grazia Tornisiello in Viaggi del Gusto Contenuti dell'articolo In attesa che si ritorni presto a viaggiare, perché non cominciare a pensare a qualche week end nel nostro Belpaese? Meglio ancora se si tratta di tour enogastronomici alla scoperta delle bellezze e dei sapori unici della cucina italiana. Vacanze su misura Ci ha pensato Evolution Travel, una rete di consulenti ed appassionati di viaggio online che opera in modalità clouding. Basta un semplice click per accedere al loro virtual office e spaziare tra le tante offerte di viaggi, oppure farsi costruire una vacanza su misura. Ce n'è davvero per tutti i gusti e per tutte le tasche. Dai viaggi per famiglie a quelli per single, dai trekking ai soggiorni linguistici, dai safari ai tour enogastronomici. Ed è proprio da questi ultimi che vogliamo ripartire con tre proposte che accomunano

buona tavola, cultura e splendidi paesaggi. Vigneti lungo la Strada del Prosecco Dalla Strada del Prosecco a Venezia Un fine settimana tra Valdobbiadene e Conegliano, nella terra del Prosecco superiore DOCG. Il primo giorno lo si trascorrerà degustando vini biologici e visitando le cantine della zona, trascorrendo la notte in un delizioso agriturismo. Il giorno seguente sarà invece dedicato alla visita della città lagunare con l'accompagnamento di una guida esperta. Quota a partire da euro 110 a persona per 2 giorni ed 1 notte. Venezia Verona e la Valpolicella Rimanendo sempre in Veneto andiamo alla scoperta di Verona e della Valpolicella. Dopo un'approfondita visita alla città scaligera, con i suoi monumenti ricchi di arte e di storia, ci spostiamo nella zona collinare circostante, famosa per i suoi vigneti. Qui è prevista la visita di 3 cantine con degustazione dei loro prodotti ed una divertente cooking class per

imparare a fare la pasta in casa. Quota a partire da euro 450 a persona per 3 giorni e due notti. Letto questo? Il Panettone al sud Italia è declinato con i sapori del territorio Degustazione di vino © infovalpolicella.it I formaggi del Molise Meravigliosi paesaggi ed eccellente tradizione culinaria. Siamo in Molise, una piccola regione incastonata tra i monti ed il mare dove, ogni borgo nasconde bellezze architettoniche e bontà gastronomiche. Come ad esempio i formaggi, soprattutto quelli a latte crudo provenienti da allevamenti al pascolo. Si potrà osservare la lavorazione di stracciate, trecce, mozzarella, manteca, macchione e caciocavallo e, naturalmente assaggiarli. Quota a partire da euro 540 a persona per 4 giorni e 3 notti. Caciocavallo di Agnone - © ONAF enogastronomiaformaggi del Molise In Evidenza Strada del Prosecco Valpolicella