



Affascinante Campania : terra di colori, sapori, mestieri e genti antiche!

1° giorno: Arrivo ospiti a **Caserta** e sistemazione alberghiera; passeggiata in città per degustare cocktail di benvenuto, prima della cena al ristorante tipico, con menu realizzato secondo i dettami delle arcaiche tradizioni culinarie campane. Pernottamento.

2° giorno: Caserta tra borboni, borghesia e operai

visita alla *Reggia Borbonica Palazzo Vanvitelli* ed ai lussureggianti giardini all'italiana ed esotici; percorso sul Silk bus verso il **Belvedere di San Leucio** per sosta al *Museo della Seta* dove ammirare i telai voluti da Re Ferdinando, come il quartiere operaio borbonico, che lo circonda; salita a **Borgo Vecchio** per pranzo libero tra le numerosissime trattorie che lo animano; passeggiata nel Borgo medioevale, con sosta alla chiesa romanica, prima di rientrare in hotel per breve relax prima di compenetrarsi nell' originale e memorabile prologo alla cucina casertana, presso il *Ristorante Le Colonne*, dove la cena gourmet con prodotti tipici, quali la mozzarella di bufala, il maialino nero e la pasta con le melanzane, sarà introdotta da un aperitivo guidato, con voce inneggiante alla mozzarella. Pernottamento.

3° giorno: Tra i colori ed i sapori del Beneventano

Dopo la prima colazione trasferimento in Bus e visita del centro storico di **San Lorenzello** e di **Cerreto Sannita** (i paesi conservano intatto, nelle sue botteghe, l'arte della ceramica che da secoli viene tramandata da padre in figlio e che si manifesta nella produzione di acquasantiere, zuppieri, vassoi, ecc.) Sosta presso laboratorio artigiano per breve *corso di ceramica* e trasferimento a **Castelvetro** (antico borgo medioevale dove ogni week-end di fine mese si organizza una esposizione dei prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato), delle sue numerose cantine di tufo. Pranzo contadino presso la *Fattoria Ciabrelli* di **Castelvetro**, abbinato agli ottimi vini DOC di produzione diretta e dopo pranzo visita del *Museo della Civiltà Contadina*, ubicato in una suggestiva e misteriosa cantina, che custodisce gli antichi attrezzi usati per il lavoro e la vinificazione. Breve excursus alla vicina **Solopaca** per la visita del *MEG* (Museo Eno Gastronomico) dedicato al cibo e ai sapori ed alla pubblicità alimentare. Nel tardo pomeriggio rientro a **Benevento** per relax in hotel prima della cena con degustazione dei prodotti tipici del Sannio, presso il *Ristorante La Rete*. Pernottamento.

4° giorno: Sant'Agata dei Goti e Benevento

Colazione continentale e partenza per **Sant'Agata dei Goti**. Visita alla splendida cittadina, denominata uno del *Borghi Autentici d'Italia*, ed al suo enorme patrimonio artistico, ricco di chiese, mosaici, piazzette nascoste, angoli suggestivi. Trasferimento alla *Fattoria Torre Gaia* di **Dugenta** per scendere nell'antica bottaia e per la degustazione della pregiata produzione vinicola locale. Pranzo con degustazione menu tipico stagionale e rientra a **Benevento** per percorso guidato nel centro storico. La città di Benevento, ha un passato ricco di storia, ove suggestivi e splendidi monumenti testimoniano secoli e secoli di gloriosi eventi. È una città che può definirsi *museo a cielo aperto*. Conosciuta come la *città delle Streghe* anche grazie al famoso liquore, la storia della magica città si

sintetizza in 4 periodi principali: Sannitico, Romano, Longobardo, Pontificio. Sosta presso il *Liquorificio Strega* per degustazione e serata alla ricerca delle famose *streghe beneventane*, con tempo a disposizione per relax e cena libera; rientro in hotel.

5° giorno: in Irpinia

Incontro con la guida e trasferimento in **Irpinia**, a **Montella**, nota soprattutto grazie alla commercializzazione del prelibato frutto che l'ha resa famosa in tutto il mondo: la *castagna di Montella I.G.P.* Visita ad un'azienda agricola di lavorazione e di conservazione della castagna e assaggio dei diversi prodotti ottenuti dal dolce frutto. A pranzo trasferimento nella **Foresta di Montemarano** e pranzo al sacco. Relax tra i maestosi alberi di castagne e, nel pomeriggio, visita alla cantina di *Salvatore Molettieri*, vincitore del premio *miglior rosso d'Italia*, secondo la guida del Gambero Rosso, per il suo *Aglianico di Taurasi*. Sistemazione alberghiera e cena di gala al ristorante *Megaron* di **Paternopoli**, locale raffinato, in cui la cucina è quella della tradizione ma rivisitata e proposta con eleganza, dallo chef *Valentina Martone*.
Pernottamento

6° giorno: L'Alta Irpinia e Calitri

Incontro con la guida e partenza per **Calitri**, piccolo paese dell'Alta Irpinia con il suo magico centro storico arroccato sulla collina. Visita al *Museo di Scienza Viva*, unico nel suo genere in tutta Italia e luogo di interessante intrattenimento per i visitatori. Breve passeggiata tra gli stretti vicoli del borgo antico di Calitri e raggiungimento di una delle antiche grotte di stagionatura del formaggio *caciocavallo irpino*. Sintetica illustrazione del processo di produzione e, soprattutto, di stagionatura del formaggio e degustazione accompagnata dal pane tipico di farina gialla: Calitri è l'unico paese dell'Irpinia dove il pane è prodotto con farina di grano duro, cotto in antichi forni a legna. Pranzo libero e pomeridiana visita ad artigiano produttore di ceramica, per apprendere i segreti di questa arte antica, con possibilità di acquisto ceramiche e vasi; cena castelvetrana con menu stagionale e rientro in hotel.

7° giorno: Costiera Amalfitana

Trasferimento in **Costiera Amalfitana** con sosta ad **Amalfi** alla *Cartiera Artigianale Amitrano*, per apprendere le tecniche di produzione della carta e della pergamena e visitare poi la Cooperativa di allevamento dei limoni e di produzione e distillazione del *Limoncello*; pranzo libero e poi a **Positano** per ammirarne la bellezza paesaggistica, il borgo arroccato e scoprire il segreto, articolato addosso alla *ragnatela*, della sue originalissime, colorate ed accattivanti creazioni di moda; tempo per shopping e cena marinara; salita a **Ravello** per sistemazione alberghiera e pernottamento.

8° giorno: Scuola di Cucina a Ravello e pizza a Tramonti

Scuola di Cucina a Villa Amelia, per apprendere i segreti di un menu tipico stagionale, tra verdure sott'olio, pasta casereccia, secondi di mare e di terra, abbinati ai vini campani più tipici; passeggiata pomeridiana a **Tramonti**, patria della pizza napoletana, per visita ad oliveto ed a azienda di produzioni vini DOC; cena con varie tipologia di pizza e rientro in hotel.

9° giorno: Napoli

Escursione a **Napoli** per sistemazione alberghiera e visita guidata alla città; pranzo libero ed escursione pomeridiana a **Capodimonte** per conoscere i segreti della lavorazione delle formine, dei vasi e delle riproduzioni dei pastori e dei presepi natalizi; tardo pomeriggio libero per shopping in città e cena tradizionale napoletana con menu stagionale, prima del rientro in hotel per il pernottamento.

10° giorno: Campi Flegrei

Visita al mercato ittico napoletano con i suoi colori, il vociare e la dovizia di pesci;

escursione ai **Campi Flegrei** per visita ad azienda di produzione vini DOC, con degustazione pranzo di commiato; trasferimento ad aeroporto e fine dei servizi.

