

MONDI diversi

I PERCORSI DEL GUSTO

La Toscana è una delle regioni italiane più famose, a livello mondiale, per l'eno-gastronomia e pertanto i viaggiatori potranno scoprirla anche attraverso i nostri percorsi del gusto.

PERIODO DI EFFETTUAZIONE

tutto l'anno

QUOTA DI PARTECIPAZIONE INDIVIDUALE

Adulti in camera doppia	€ 920.00
Adulti in camera singola	€1035.00
Bambini 0-12 anni in 3° e 4° letto	€ 640.00
Acconto alla prenotazione	€ 250.00
Assicurazione annullamento *	inclusa
Minimo partecipanti	02

* L'assicurazione copre anche annullamenti causa positività COVID-19

LE QUOTE COMPRENDONO

sistemazione in hotel 4 stelle nella tipologia di camera prescelta, prima colazione e cena in hotel, guida privata per tutte le visite da programma, degustazioni di prodotti tipici previsti da programma, assicurazione RC EuropAssistance, assistenza di personale specializzato, assicurazione annullamento.

LE QUOTE NON COMPRENDONO

tassa di soggiorno da regolare sul posto, pasti non citati da programma, bevande, ingressi durante le visite, extra di carattere personale.

PIANO DEL VIAGGIO

1

Giorno 1 - Chianciano Terme (Si)

Arrivo autonomo a Chianciano Terme per la sistemazione presso GRAND HOTEL EXCELSIOR 4****sup. Presentazione del programma del vostro soggiorno. Cena in hotel.

2

MONDI diversi di Al Centro del Mondo s.u.r.l.

Giorno 2 - Tour enogastronomico: degustando l'olio extravergine

L'olio è una delle prelibatezze culinarie tipiche della Toscana. Si pensi che l'olio toscano è famoso in tutta Italia e nel mondo. Per altro non ne esiste solo un tipo, ma ne esistono diversi tipi, fra cui l'olio extravergine di oliva Toscano IGP e il Seggiano DOP. Visita del borgo di Seggiano per assaporare la varietà autoctona di oliva da cui nasce il famoso olio extravergine Seggiano DOP. Questa varietà veniva coltivata già nel 1300 a.C. dai monaci benedettini. Oltre alla visita in azienda agricola, il percorso enogastronomico proseguirà con la visita al Museo dell'olio di Seggiano e con un pranzo a base di prodotti locali accompagnati da questo oro toscano. Quale modo migliore per entrare a contatto con la natura e con la storia culinaria di un luogo, se non passeggiare tra gli ulivi e le fattorie. Rientro in hotel a Chianciano Terme.

3

Giorno 3 - I vini della Toscana

La Toscana è conosciuta anche per i suoi pregiati vini. Non si può, infatti, durante un tour enogastronomico in Toscana non visitare un'azienda vinicola per scoprire da vicino i segreti per la produzione di un vino di qualità come il Chianti. La Val d'Orcia è perfetta per un giro enogastronomico in Toscana alla scoperta dei più rinomati vini della regione. Una passeggiata fra i filari di Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc, Petit Manseng e Grechetto rilasserà il viaggiatore e farà sentire tutta l'armonia con la natura. Questo luogo unico è ideale non solo per le visite in cantine, ma anche per scoprire il borgo di Montepulciano, patria del Vino Nobile di Montepulciano, fare trekking fra i vigneti, escursioni al Lago di Montepulciano, pedalare o fare un giro nel paesaggio toscano. Ultimo ma non meno importante, è possibile assaporare il meglio dell'enogastronomia in Toscana godendo di un picnic in vigna oppure di una romantica cena fra i filari. Rientro in hotel a Chianciano Terme.

4

Giorno 4 - Cantucci e Vin Santo

Una passeggiata nel cuore di Firenze, fra botteghe storiche, antichi palazzi ed opere d'arte, può essere l'occasione giusta per uno dei più insoliti percorsi enogastronomici in Toscana che si possono vivere in un centro storico. A due passi da Ponte Vecchio il viaggiatore potrà fare un salto indietro nel tempo per conoscere la storia dei veri Cantucci di Prato, i biscotti che meglio raccontano la toscaneità. Visiterà il Museo Bottega che racconta oltre 160 anni di storia dei celebri dolcetti, ammirando gli strumenti di lavoro e le confezioni storiche. Ciascun percorso di visita sarà guidato e si concluderà con una degustazione di Cantucci alle mandorle ed altri prodotti dolciari toscani, anche in abbinamento al leggendario Vin Santo. Rientro in hotel a Chianciano Terme.

5

Giorno 5 - La campagna Toscana e la cinta senese

I salumi di Cinta Senese sono tipici della Toscana. Già allevata dagli Etruschi, la particolarità di questa razza consiste nel mantello scuro e dalla tipica fascia bianca che cinge il corpo del suino. Questi animali vengono allevati allo stato brado e alimentati con cereali, come mais e

MONDI diversi

I PERCORSI DEL GUSTO

orzo, e con molta erba. La lavorazione avviene in modo artigianale. Durante un tour enogastronomico della Toscana, un'esperienza da non perdere è sicuramente la visita ad un'azienda che alleva maiali di Cinta Senese. Il viaggiatore potrà trascorrere una giornata intera in fattoria, osservando le tecniche e le fasi di lavorazione e produzione dei salumi. I percorsi enogastronomici includono la visita della fattoria ed il pranzo in agriturismo, con relative degustazioni di questi pregiati salumi. Rientro in hotel a Chianciano Terme.

6

Giorno 6 - Il tartufo bianco di San Miniato

In provincia di Pisa, si trova uno dei borghi medievali più belli d'Italia. Nel cuore del percorso della Via Francigena, meta privilegiata di molti viaggiatori, San Miniato è la patria del pregiato tartufo bianco. Le sue colline sono l'habitat ideale per la crescita del cosiddetto Tuber Magnatum Pico. In questo suggestivo borgo, il turista avrà la possibilità di vivere un'esperienza enogastronomica autentica, ossia la caccia al tartufo con il cane. Questo singolare percorso enogastronomico in Toscana si svolgerà in una tenuta vinicola biodinamica, che è anche la sede di una famosa dimora storica. La caccia al tartufo necessita di un abbigliamento comodo e si conclude con un pranzo presso la villa storica ed una visita in cantina biodinamica con relativa degustazione. Il viaggiatore potrà assaporare ottimi vini toscani e, soprattutto, avrà la possibilità di scoprirne i segreti, attraverso la partecipazione ad una lezione in cantina sulla biodinamica e sulla vinificazione naturale. Il tour inizierà con una passeggiata tra i vigneti e si concluderà nella cantina, immersi nei profumi del vino. Rientro in hotel a Chianciano Terme.

7

Giorno 7 - Corso di cucina

Visitare una regione è sinonimo di curiosità. Una curiosità che si esprime nel voler conoscere le tradizioni autoctone. In questo caso, il turismo enogastronomico può suggerire la partecipazione a corsi di cucina. Imperdibili esperienze toscane. Uno dei corsi più interessanti è quello sulla pasta al mattarello. Esso si svolge in agriturismo, dove una cuoca toscana terrà la sua lezione di cucina. Dopo un primo momento nel quale spiegherà le materie prime, il partecipante imparerà come impastare secondo la tradizione toscana, come preparare gli gnocchi di patate e i picci della nonna. Il corso si concluderà con un pranzo che farà gustare a tavola i frutti delle lezioni.

8

Giorno 8 - Chianciano Terme (Si)

Visita del centro storico di Chianciano per un ultimo sguardo sulle magiche colline toscane. Rientro autonomo in sede.