



# Cooking Class

**Cooking Class** , visite in cantina, itinerari gastronomici, escursioni, produttori di olio d'oliva, questo è ciò che **Dolmen Resort Hotels** offre con i suoi Hotels agli ospiti pacchetti : vacanza che includono cucina ospitalità ed escursioni nel Salento. L'esperienza offerta dal Gruppo è quella di vivere e di conoscere, per una breve vacanza in Salento , l'autenticità della cucina italiana, nonché quella mediterranea e tradizionale.

## **Vacanze di cucina nel Salento**

Il pacchetto offre l'opportunità di trascorrere le vacanze presso " Masseria Provenzani", new entry del Gruppo e facente parte del Core Business che il gruppo intende sviluppare nei prossimi anni.

## Corsi di cucina nel Salento

Imparare a cucinare piatti autoctoni salentini in un ambiente informale e amichevole, dove si apprende e ci si appassiona della cucina tradizionale e ci si diverte facendo. Tutti i percorsi culinari sono hands-on, utilizzando ingredienti freschi, olio d'oliva e vino e materie prime dell'orto di Masseria Provenzani

La nostra cuoca vi guiderà attraverso la preparazione di ricette tradizionali semplici ma gustose e di svelare alcuni dei suoi segreti culinari.

Nel corso delle attività e del soggiorno sono in programma gite di mezza giornata ; wine tour per degustare olio extravergine di oliva, formaggi freschi , vini e terre del vino, città d'arte Lecce Capitale del Barocco.

*Per tutti i tour riserviamo per voi minivan e conducente per almeno 10 Persone.*

I gruppi sono piccoli variano da 2 a 4 partecipanti, per vivere al meglio della reciproca compagnia e per avere tutta l'attenzione da parte degli ospiti. Tutti i pacchetti sono disponibili tutto l'anno

## Programma

Se si viaggia nel Salento , offriamo una giornata di classe che renderanno la vostra vacanza indimenticabile! I nostri percorsi di cucina iniziano alle 10:00 circa e sono generalmente circa 3 / 4 ore e comprendono la preparazione di un pasto a più portate, con la loro degustazione. La cucina Salentina è incredibilmente ricca e variegata.

## Attività tipo

10:00 Arrivo in Masseria e accoglienza in camera.

10.30 Inizio Cooking Class con aperitivo tradizionale , " Pittule e Negroamaro"

11.00 Inizio e presentazione dei menù tradizionale .

13:00 Godetevi i frutti del vostro lavoro! Mangiare i cibi che avete appena creato completata da nostro vino e olio extra vergine di oliva.

15.00 Dopo la lezione ci si può rilassare attorno alla nostra piscina o nella sala lettura della Masseria o una passeggiata in bicicletta!

### Modalità e costi

#### Prezzi Individuali per giorno/camera in Masseria Provenzani

1 Notte in camera Doppia per persona 68,00 inclusa la colazione  
3 Notti in camera Doppia per persona 63,00 inclusa la colazione  
5 Notti in camera Doppia per persona 58,00 inclusa la colazione

### **Cooking Class**

Sessione di Cooking Class di un giorno durante il periodo di soggiorno

- Il prezzo per persona è di 40.00euro (per un gruppo di 2 persone che viaggiano insieme)
- Il prezzo per persona è di 35.00 euro (per un gruppo di 3 / 4 persone che viaggiano insieme)

Nel costo è compreso il pranzo o la cena escluso le bevande

La Classe può essere confermata in qualsiasi giorno della settimana nel soggiorno previsto alla Masseria il numero massimo di partecipanti è di 4 persone, la direzione coordinerà e gestirà le prenotazioni in base alla richiesta.

### **Periodo di Soggiorno di una settimana**

**1 Settimana** 500.00 per persona in camera doppia, sulla base di due persone che viaggiano insieme, con 2 Sessione di Cooking Class incluse per persona ( incluse due cene o pranzo per persona e colazione tutto il periodo di soggiorno prenotato, bevande escluse)

**1 Settimana** 410.00 per persona in camera Tripla , sulla base di tre persone che viaggiano insieme, con 1 Sessione di Cooking Class incluse per persona ( incluse 1 cena o pranzo per persona e colazione tutto il periodo di soggiorno prenotato, bevande escluse)

Il corso può essere seguito è supportato da traduttrici in madre lingua (Inglese, Tedesco, Francese ecc) il costo verrà stabilito in fase di richiesta di preventivo del soggiorno .



### Cooking Class Tipo

#### L'ospite può scegliere fra i diversi Menù sotto riportati.

**Menù del Pane :** Tipi di Pane , Puccette, Pittole, Frise, pane di semola e pane di grano duro

**Menù delle Paste Fresche tradizionali :** Orecchiette, Maccheroni, Paste al forno, Lasagne incannulate

**Menù delle Minestre:** Ciceri e Tria, Fagioli e cozze in Pignata, Zuppa varie al farro o di grano, Fave e cicorie, Zuppa di verdure,

**Menù del Pesce:** Polpo in Pignata, Pesce Spada alla Gallipolina, Taieddra,

**Menù delle carni :** Involtini di carne salentina, Agnello al forno, Pezzetti di cavallo in pignata.

**Menu dei dolci :** Pasticciotti, crostate miste, biscotti tradizionali, mustaccioli.

**Menù delle conserve :** Marmellate di frutta di stagione, sott' oli e sott'aceti di verdura .