

6 giorni "Viaggio enogastronomico in Toscana"

Partendo dal nostro bellissimo agriturismo sulle colline di Montelupo Fiorentino scopriamo i paesaggi ed i sapori dei dintorni. Insieme alla cuoca del nostro agriturismo cuciniamo un menu toscano e nel tempo libero ci godiamo la bella casa colonica nella quale viviamo insieme, con la sua terrazza e la sua piscina, in mezzo a vigneti ed oliveti.









PROSSIMA DATA: 22 - 27 GIUGNO 2020

A richiesta e concordandolo anticipatamente è eventualmente possibile un prolungamento del soggiorno.

PROGRAMMA

LUNEDI': ARRIVO

Arrivo individuale nell'Agriturismo. A richiesta organizziamo un transfer dall'aeroporto o dalla stazione di Firenze.

Prima della cena ci incontriamo per un aperitivo di benvenuto e per conoscerci. Cena nel ristorante del nostro agriturismo.

MARTEDI': PASTA, SALUMI TOSCANI, OLIO DI OLIVA, VINO & FORMAGGIO

Il nostro viaggio comincia con un'intensa giornata enogastronomica: visitiamo un pastificio artigianale a conduzione familiare dove si produce un'ottima pasta dal 1928. Poi facciamo una fermata a San Miniato dove ci aspetta una piccola degustazione in un'macelleria che lavora solo con allevamenti dei dintorni e che produce salumi eccellenti

Alla fine andiamo da un agriturismo che produce più di 10 tipi di pecorino diversi, tutti ottimi, inoltre olio e vino. Visita dell'azienda e cena con formaggi, salumi, vino ed olio.

MERCOLEDI': SCOPRIRE PISTOIA

Di mattina facciamo una visita guidata a Pistoia, bella città fuori dai percorsi turistici di massa. Poi c'è tempo libero per scoprire mercati, vicoli e negozi. Ci ritroviamo per il pranzo in un' ottima enoteca vicino al mercato e poi torniamo con il nostro pullmino all' agriturismo per goderci la tranquillità e la piscina. Cena nell'agriturismo.

GIOVEDI': TEMPO LIBERO. CAMMINARE & CUCINARE

La mattina è libera per riposarsi o per attività individuali. Per chi ha voglia di muoversi un po' offriamo una camminata nei dintorni del nostro agriturismo. Poi ci prepariamo insieme un piccolo pranzo da gustarci sulla terrazza.

Nel pomeriggio cuciniamo insieme alla nostra cuoca un menu toscano. Cena con i piatti da noi preparati e degustazione dei vini biologici del nostro agriturismo.

VENERDI': LUCCA, VINO & OLIO D'OLIVA

Andiamo a Lucca e abbiamo un po' di tempo libero per scoprire questa bella città con le sue mura, i vicoli, le piazze ed i negozi. Ci ritroviamo per il pranzo in un locale popolare. Poi andiamo a Lamporecchio per visitare un piccolo frantoio moderno e parlare con Andreas März, caporedattore della rivista Merum ed esperto di olio d'oliva. Ci racconta come si produce un buon olio, come si riconosce un buon olio, quali sono i difetti ecc. Degustazione di diversi oli e vini con pizza fresca dal forno a legna.

SABATO: Partenza

Partenza dopo la colazione.

A richiesta organizziamo il transfer per Firenze.

Abbiamo prenotato per il nostro gruppo una casa colonica nel bellissimo agriturismo San Vito Fior di Selva sulle colline di Montelupo Fiorentino. All'interno di questo agriturismo ci sono diverse case coloniche ristrutturate in mezzo ai vigneti ed oliveti. Abbiamo riservato una casa con cucina abitabile, salotto con camino, terrazza e piscina. Le camere sono ristrutturate ed arredate con stile. Se dovessero esserci molte richieste per camere singole aggiungeremo un'altra casa nello stesso agriturismo.

La colazione e la cena si consuma (dove non specificato diversamente) nel ristorante dell'agriturismo che si raggiunge con una piccola passeggiata. Già dagli anni 80 si pratica l'agricoltura biologica in questo agriturismo.

I transfer nell'ambito del programma li facciamo con un bus riservato.

PREZZO

€ 1190,- per persona in camera doppia € 90,- supplemento camera singola

SERVIZI

- 5 pernottamenti (camera doppia con bagno) con colazione in un agriturismo sulle colline di Montelupo Fiorentino
- Tassa di soggiorno
- pasti con bevande come da programma, in parte nell'ambito delle degustazioni
- 1 mezza giornata à 2-3 ore di corso di cucina
- Escursioni, camminate, visita guidata, visite e degustazioni come da programma
- Spese di trasporto nell'ambito del programma (pullmino riservato)
- Accompagnamento durante tutto il soggiorno
- Materiale informativo, grembiule e dopo il viaggio un libretto di ricette/foto ed un dvd con le migliori foto per ogni coppia/ogni Single
- Preparazione e spese d'amministrazione

Il prezzo non include:

- Il viaggio A/R dei partecipanti (incluso il transfer da/a Firenze)
- Altri pasti
- Assicurazioni
- Mance
- Durante il soggiorno non avviene nessuna pulizia delle camere o della casa in generale da parte del personale dell'agriturismo.

Numero minimo di partecipanti 10 persone, numero massimo 16 persone.

L'iscrizione diventa vincolante nel momento della nostra conferma per iscritto e con il pagamento di un acconto di € 238. La somma restante (80%) deve essere pagata entro 21 giorni dall'inizio del viaggio. In caso di iscrizioni dopo questa data il prezzo è da pagare e per intero in un'unica rata.

Il viaggio viene preparato e realizzato da InGiro Associazione culturale, l'organizzatore è il tour operator tourgourmet, Berger Straße 171 / c/o Jacques' Wein Depot, D - 60385 Frankfurt am Main. L'associazione InGiro può realizzare viaggi solo per i propri iscritti. La quota annuale per l'iscrizione all'associazione è già inclusa nel prezzo.

La partecipazione al viaggio avviene a proprio rischio, tourgourmert e InGiro Associazione culturale non si assumono nessuna responsabilità per eventuali infortuni, in particolare durante le escursioni ed il corso di cucina. E' consigliato portarsi scarpe e vestiti adatti ed uno zainetto.

A causa di avvenimenti non prevedibili ci possono essere cambiamenti nel programma o nell'accompagnamento. Se il viaggio dovesse essere disdetto a causa di un numero di partecipanti non sufficiente o per motivi da addebitarsi all'associazione, eventuali pagamenti già effettuati verranno restituiti immediatamente e senza detrazioni. Valgono le Condizioni contrattuali generali di tourgourmet che vi inviamo a richiesta.

RECESSO DAL CONTRATTO

In qualsiasi momento è possibile recedere dal contratto. Nel qual caso siamo autorizzati a chiedere un indennizzo che viene calcolato come segue:

fino al 60° giorno prima dell'inizio del viaggio 10% del prezzo del viaggio

dal 59° al 45° giorno 25% del prezzo del viaggio

dal 45° al 20° giorno 45% del prezzo del viaggio

dal 19° al 7° giorno 60% del prezzo del viaggio

dal 6° giorno fino all'inizio del viaggio 80% del prezzo finale del viaggio

Assicurazioni di viaggio

Per la vostra sicurezza vi consigliamo di stipulare in tempo un'assicurazione annullamento viaggio. Se dovete rinunciare per un motivo importante al viaggio, l'assicurazione annullamento viaggio in molti casi vi restituisce una buona parte dell'indennità che avete dovuto sborsare. Inoltre vi consigliamo la stipula di un pacchetto di assicurazioni che garantiscano la copertura in caso di incidente o malattia.

ISCRIZIONE

Touroperator:	tourgourmet (Berger Straße 171 D - 60385 Frankfurt am Main) in collaborazione con InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A I – 40043 Marzabotto, Bologna)	
Luogo del viaggio:	Montelupo Fiorentino (FI) / Toscana	
Data del viaggio:	22 – 27 giugno 2020	
Prezzo per persona: Supplemento singola	€ 1190,- € 90,-	
Indicare, per favore:	Camera doppia □	Camera singola □
Cognome, Nome		
Via		
CAP / Luogo		
Telefono		
e – mail		
Data di nascita		
Indicare, per favore:	□ Non mangio carne □ Non mangio pesce	
Commenti o domande:		
Questa iscrizione diventa vincolar viaggio e di pagamento.	nte con la mia firma. Ho preso conoscenza o	delle condizioni generali di
Luogo, Data	Firma	

Per favore, mandate l'iscrizione al seguente indirizzo:

InGiro Associazione culturale Via Malfolle, 9A I – 40043 Marzabotto (Bo) Tel. +39 051 93.14.65 Fax +39 051 6787739 e-mail ingiro@ingiro.de

Coordinate bancarie per il pagamento:

IBAN: DE 23500400000272554700 BIC: COBADEFFXXX Conto corrente: 272554700 Commerzbank AG