

COOKING AND SEA PROGRAMME FOR 2016

Sunday day of arrival

PICK UP

WELCOME DRINKS AND DINNER

We will pick you up either at the Airport or at the Lecce Train Station. Transfer to our premises Il Tabacchificio, an ancient tobacco factory, approximately one and a half hour drive from Brindisi Airport and 45 minutes from Lecce, unless you would like to experience the local electric train from Lecce to Gagliano. Relax and welcoming drinks with briefing of the week . First typical dinner together.

Monday first day

HIKING TO CIOLO

Tabacchificio Hotel is very closed to the ocean! Every morning you will realize how nice is to weak up and experience our natural Spa! Easy hiking at our privat natural fiord Ciolo. Bring your bathing suit, googles and snorkling mask for a swim in the cave.

Return to the hotel for Buffet Breakfast

Transfer to BEACH CLUB

Today you will visit an Italian Beach Club! Umbrellas and nice deck chairs in front of the ocean waiting for you. Our Region has top clear waters of Italy.

Transfer to the Hotel

COOKING CLASS “Apulian vegetables appetizers”

In the afternoon cooking lesson: today we will prepare together fave e cicoria (favabeans with wild chicory), pomodorini scattarisciati (burst tomatoes), melanzane ‘mbuttunate (stuffed eggplant with capers and pecorino cheese), smoked eggplant with pecorino cheese, peperonata with anchovies and olives, vegetables taiedda, a traditional dish originating in Puglia (its name comes from the tin container in the crock in which it is prepared with rice, potato and vegetables or mussels). Dinner at the hotel.

Tuesday second day

CAVES TOUR BY BOAT

COOKING CLASS “How to make homemade pasta and three delicious sauces”

After breakfast transfer to Santa Maria di Leuca and breathtaking experience of the boat caves tour. Today is the Adriatic coast.

Then in the afternoon there will be a nice lady, Lina, coming to teach you how to prepare homemade pasta and ravioli. And our chef Elvira will show you the secrets of three Italian sauces for pasta for your Italian parties. Dinner at the hotel.

Wednesday third day

BEACH CLUB

A full day to be spend at our beach club: relax by the beautiful sea of Salento.

Thursday fourth day

COOKING CLASS “The secrets of PARMIGIANA: three versions”

CAVES TOUR BY BOAT

After breakfast we start with an exciting cooking lesson on the secrets of ITALIAN PARMIGIANA. First of all we will prepare the classical eggplant parmigiana as Nonna Tetta did, then the low-fat version and then a special recipe of zucchini, potatoes and mozzarella parmigiana. Prepare yourself for lots of fun and hard work but the result is succulent! In the afternoon boat tour on the Ionian sea. Dinner at the hotel

Friday fifth day

BEACH CLUB

COOKING CLASS “Seafood heaven”

After breakfast transfer to the Beach Club. This afternoon cooking class is based on seafood: Tubetti Fagioli e Cozze (Pasta with beans and mussels), which is an exceptional dish that sums up the secret of healthy Mediterranean cuisine: fish, pasta and legumes and the Fish soup. A last toast with good wine and music to celebrate with all the staff this past week together.

Saturday Day of Departure

Checkout after breakfast

PROGRAMMA 2016

Domenica giorno di arrivo

PICK UP ALL' AEROPORTO o alla stazione ferroviaria di Lecce.

Trasferimento all'hotel Il Tabacchificio, circa un'ora e mezza di auto dall' Aeroporto di Brindisi e 45 minuti da Lecce, a meno che non si voglia sperimentare il trenino elettrico locale, da Lecce a Gagliano. Relax e cocktail di benvenuto con briefing della settimana. Prima cena tipica insieme.

Lunedì primo giorno

Escursione al Ciolo

L'hotel il Tabacchificio è molto vicino al mare! Ogni mattina vi renderete conto di quanto sia bello sperimentare la nostra Spa naturale con una facile escursione presso il nostro privato fiordo naturale del Ciolo. Portate il vostro costume da bagno e maschera snorkeling per una nuotata nella grotta.

Rientro in hotel per la Colazione a Buffet

Trasferimento al BEACH CLUB

Ombrelloni e sdraio di fronte al mare sono di attesa per voi. La nostra regione ha splendide acque limpide alto d'Italia.

Trasferimento in hotel.

CORSO DI CUCINA "Gli antipasti di verdure di Puglia"

Dopo la colazione pronti per il mercato! Visiteremo il mercato di frutta e verdura formaggio di Alessano e giocheremo al gioco del BASKET VERDURE (10 euro per ogni coppia e un cesto da riempire con le verdure). Rientro in hotel e poi facile escursione presso il nostro fiordo naturale privato del Ciolo. Nelle giornate molto limpide c'è la possibilità di vedere la Grecia e l'Albania. Picnic tipico lì (soggetto a condizioni atmosferiche). Rientro in hotel e possibilità di riposarsi. Nella lezione di cucina pomeriggio: oggi ci prepareremo insieme *fave e cicoria*, i *pomodorini scattarisciati*, le melanzane mbuttunate, le melanzane affumicate con formaggio pecorino, la peperonata con le acciughe e olive, le verdure in *taiedda*, un piatto originario tradizionale in Puglia (il suo nome deriva dal contenitore di latta nel coccio in cui viene preparata con riso, patate e verdure o cozze). Cena in albergo.

Martedì Secondo giorno

GROTTE GIRO IN BARCA

CORSO DI CUCINA "Come fare la pasta fatta in casa e tre sughi deliziosi"

Dopo la colazione trasferimento a Santa Maria di Leuca per un'esperienza mozzafiato del tour grotte in barca. Oggi è la costa adriatica.

Poi, nel pomeriggio una simpatica signora di Gagliano verrà a insegnarci come preparare la pasta fatta in casa e ravioli. E il nostro chef vi mostrerà i segreti di tre salse per la pasta veramente gustose. Cena in albergo.

Mercoledì terzo giorno

BEACH CLUB

Una giornata intera per rilassarsi presso il nostro stabilimento balneare: relax nello splendido mare del Salento.

Giovedì quarto giorno

CORSO DI CUCINA "I segreti di PARMIGIANA: tre versioni"

GROTTE GIRO IN BARCA

Dopo la colazione si parte con una lezione di cucina emozionante, sui segreti della PARMIGIANA ITALIANA. Prima di tutto prepareremo la parmigiana di melanzane classica come faceva la Nonna Tetta, poi la versione a basso contenuto di grassi e quindi una ricetta speciale di parmigiana di zucchine, patate e mozzarella. Preparatevi per un sacco di divertimento e di duro lavoro, ma il risultato è succulento!

Nel pomeriggio tour in barca sul mar Ionio. Cena in albergo

Venerdì quinto giorno

BEACH CLUB

CORSO DI CUCINA "Il Pesce"

Dopo la prima colazione trasferimento al Beach Club.

Il corso di cucina di oggi pomeriggio è a base di pesce: Tubetti Fagioli e Cozze (pasta con fagioli e cozze), un piatto eccezionale che riassume il segreto della sana cucina

mediterranea: pesce, pasta e legumi e la zuppa di pesce. Un ultimo brindisi con buon vino e musica per festeggiare con tutto lo staff la settimana trascorsa insieme.

Sabato Giorno di Partenza

Checkout dopo colazione