

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

VEGETABLES MARKET – TREKKING TO CIOLO

COOKING CLASS “Vegetables appetizers from Apulia”

After breakfast ready for the market! We will visit Alessano’s vegetables and cheese market and we will play the GAME OF THE VEGETABLES BASKET (10 euros for each couple and a basket to fill with vegetables). Return to the hotel and then easy hiking at our privat natural fiord Ciolo. On very clear days we are able to see Greece and Albania. We will have a typical picnic there (subject to weather condition). Bring your bathing suit, goggles and snorkling mask for a swim in the cave. Return to the hotel and rest. 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

VISIT OF OTRANTO WITH PRIVATE GUIDE

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

After breakfast departure towards Otranto, the Italy's easternmost town. But it is much more than just that: its mix of history, architecture, views, sea-front restaurants and white sandy beach makes it one of Puglia's and Italy's most interesting, charming and picturesque towns. We will be accompanied by a private guide and there will be some time for shopping. Lunch at the hotel. Then in the afternoon there will be a nice lady, coming to teach you how to prepare homemade pasta and ravioli. And our chef will show you the secrets of three Italian sauces for pasta for your Italian parties. Dinner at the hotel

Wednesday third day

VISIT OF AN LOCAL WINERY AND LUNCH TO ANCIENT MASSERIA

INTERACTIVE ITALIAN LESSON

FREE TIME IN SANTA MARIA DI LEUCA

Today is our Italian day! A lots of fun! We will try to experience some Italian words and sentences during our day. After breakfast departure from the hotel to visit a famous ancient winery where we will visit also the underground olive mill and our guide will explain the process to produce a AAA wine. Wine tasting. Then visit and lunch at Masseria Le Stanzie, that was for centuries a rest station for many travelers and pilgrims during the long and tiring trips to Santa Maria di Leuca. The countryside here is breathtaking with hundreds of ancient olive trees. In the afternoon stop of Santa Maria di Leuca, located at the extreme point of the heel of the boot! This is the meeting point of the waters from the Adriatic Sea and the Ionian Sea and it is particularly gorgeous. This view is available from literally any point of the town and along the coast of Southern Puglia. You will see the lighthouse, the Basilica and discover magnificent villas of the 18th century in arabesque style that overlook the sea. Free time. Dinner

Thursday fourth day

COOKING CLASS “The secrets of PARMIGIANA: three versions”

FREE TIME IN THE AFTERNOON

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! Lunch at the hotel. Afternoon free. Some suggestion: free hike in the countryside, bike rental, rest in the swimming pool or visit of Lecce with local electric train. Dinner at the hotel

Friday fifth day

VISIT OF GALLIPOLI AND ITS FISHMARKET WITH PRIVATE GUIDE

COOKING CLASS “Seafood heaven”

After breakfast departure towards Gallipoli, meaning beautiful town in Greek, fills an island in the Ionian Sea and is connected by a bridge to the mainland and modern city. The island heart of Gallipoli is home to numerous impressive Baroque churches and aristocratic palizzi, testament to the town's former wealth as a trading port. A visit to an ancient oil mill takes us back into history as there are many underground presses in Salento. This land has always been a mine of liquid gold. Our guide will show us all the beauty of the town and then stop at the fish market. Lunch at the hotel. Today's cooking class is based on seafood accordingly: 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

MERCATO DELLA VERDURA - TREKKING AL Ciolo

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.

Secondo giorno Martedì

VISITA DI OTRANTO CON GUIDA PRIVATA

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

Dopo la prima colazione partenza per Otranto, la città più orientale d'Italia. Ma è molto più di questo: il suo mix di storia, architettura, panorami, ristoranti sul lungomare a spiaggia di sabbia bianca lo rende una delle città più interessanti della Puglia e fra le più affascinanti e suggestive d'Italia. Saremo accompagnati da una guida privata e ci sarà un po' di tempo per lo shopping. Pranzo in hotel. 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

LEZIONE DI ITALIANO INTERACTIVE

VISITA DI UNA CANTINA LOCALE E PRANZO IN ANTICA MASSERIA

TEMPO LIBERO A SANTA MARIA DI LEUCA

Oggi è il nostro giorno all'italiana! Un sacco di divertimento! Cercheremo di sperimentare alcune parole e frasi italiane durante la prima colazione con una lezione interactive. Partenza per visitare una famosa cantina vinicola dove visiteremo anche il frantoio ipogeo e la nostra guida vi spiegherà il processo per la produzione di un vino AAA. Degustazione di vini. Poi visita e pranzo presso Le Stanzie, antica Masseria per secoli una stazione di sosta per i viaggiatori e pellegrini verso Santa Maria di Leuca. La campagna qui è mozzafiato con centinaia di ulivi secolari. Nel pomeriggio sosta a Santa Maria di Leuca, situato nel punto estremo del tacco dello stivale! Questo è il punto di incontro delle acque del Mar Adriatico e del Mar Ionio ed è particolarmente affascinante. Vedrete il faro, la Basilica e scoprire magnifiche ville del 18 ° secolo in stile arabesco che si affacciano sul mare. Tempo libero. Cena

Giovedì quarto giorno

CORSO DI CUCINA "I segreti della vera PARMIGIANA: tre versioni"

TEMPO LIBERO NEL POMERIGGIO

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! Pranzo in hotel. Pomeriggio libero. Qualche suggerimento: libera escursione in campagna, noleggio biciclette, riposo in piscina o visita di Lecce con il treno elettrico locale. Cena in albergo

Venerdì quinto giorno

VISITA DI GALLIPOLI E IL SUO MERCATO DEL PESCE CON GUIDA PRIVATA

CORSO DI CUCINA "Il Pesce"

Dopo la prima colazione partenza per Gallipoli, che significa bella città in greco. Si tratta un'isola sul Mar Ionio ed è collegata da un ponte alla terraferma e alla città moderna. Il cuore della parte isolana di Gallipoli è sede di numerose chiese barocche e Palazzi aristocratici, che testimoniano l'antica ricchezza della città come porto commerciale. Una visita a un antico frantoio ci riporta indietro nella storia. Questa terra è sempre stata la miniera dell'oro liquido del 1800. La nostra guida ci mostrerà tutta la bellezza della città e poi ci fermeremo al famoso mercato del pesce. Pranzo in hotel. Il

corso di cucina di oggi 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