

Corso di Pesto

CINQUE TERRE

LEVANTO



Partenza da **LEVANTO**, situata appena a nord delle Cinque Terre, è spesso usata come porta d'ingresso per i paesini meno raggiungibili, ma essa stessa ha molto da offrire per quanto riguarda il mare, la sabbia, e le viste panoramiche. La location del corso è un vero e proprio laboratorio del pesto, situato nel cuore della cittadina, dove dal 1976 si realizza questa salsa, conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. L'esperienza inizierà con la degustazione di un vino frizzantino e l'assaggio di olio extravergine locale e di pesto alla genovese su un crostino, quindi seguiranno spiegazioni teoriche e finalmente la dimostrazione del pesto realizzato con mortaio. Di seguito assaggerete la salsa da voi prodotta con crostini e accompagnata da vino bianco locale e da alcuni prodotti tipici quali olive taggiasche, bruschette con filetti di acciuga in olio extravergine e alici marinate. Per concludere dolcetto della zona e limoncino.

Durata: 60 minuti Partecipanti: minimo 3 massimo 8 pax

Numero pax	Quota
3	€ 155
4	€ 130
5	€ 115
6	€ 105
7	€ 97
8	€ 92

LA QUOTA COMPRENDE:

Assistenza/servizio guida locale in lingua italiana o inglese (altre lingue su richiesta)
Corso di pesto con mortaio in marmo Degustazione di 1 vino locale e 1 olio locale
Assaggio di pesto su crostini accompagnato da 1 bicchiere di vino bianco e assaggi di prodotti tipici locali (olive taggiasche, bruschette con filetti di acciuga in olio extravergine e alici marinate).