

Corso di Pesto

CINQUE TERRE

MANAROLA



Partenza da **MANAROLA**, incantevole borgo marinaro, perla delle Cinque Terre è la cornice del nostro evento. Incontro nell'accogliente locale situato in una posizione unica che domina dall'alto la costa, regalando un panorama unico e suggestivo. La lezione partirà con la raccolta del **basilico** all'interno del giardino di proprietà, insieme alla scelta degli altri ingredienti che serviranno durante la preparazione, durante la quale il maestro vi spiegherà la storia e tutti i segreti di questa specialità ligure. Alla fine del tour assaggerete, su una croccante bruschetta, il pesto fatto con le vostre mani, accompagnato da un bicchiere di vino delle Cinque Terre. E' altresì previsto un contest tra i partecipanti con premio a chi avrà realizzato la salsa più buona.

Durata: 60 minuti Partecipanti: minimo 3 massimo 8 pax

Numero pax	Quota
3	€ 190
4	€ 165
5	€ 150
6	€ 140
7	€ 132
8	€ 127

LA QUOTA COMPRENDE:

Assistenza/servizio guida locale in lingua italiana o inglese (altre lingue su richiesta)
Raccolta del basilico Corso di pesto con mortaio in marmo
Un piatto di salumi e formaggi Un quarto di vino delle Cinque Terre
Ricetta scritta, degustazione del pesto prodotto, grembiule
Previsto un premio speciale per il vincitore del contest