

# Atelier del Gusto Lavanda irpina

29 Giugno  
e 8/13/20 Luglio



## Programma

**16:00 Arrivo in cantina.** Ti accoglieremo con caffè, succhi e crostate.

**16:15 Visita guidata** in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento.

**16:30 Passeggiata** tra i vigneti e gli oliveti secolari verso il campo di lavanda dell'azienda agricola **"Lavanda d'Irpinia"**:

- Spiegazione delle diverse tipologie di lavanda e metodi di coltivazione
- Approfondimento sulle proprietà officinali e curative
- Raccolta della Lavanda
- Trasformazione della lavanda con illustrazione di tecniche di distillazione ed essiccazione
- Creazione di un personale sachettino aromatico

**18:30 Aperitivo** sulle balle di fieno sul crinale della collina con Oro Spumante alla lavanda, rustico e pizette al forno.

**20:00 Cena opzionale:** Su prenotazione, l'esperienza continua a cena presso il ristorante La Veduta. Menù speciale dedicato alla lavanda con la collaborazione della Chef Anna Chiavazzo e abbinamento ai vini della Tenuta Cavalier Pepe

**"Bianco di Bellona"** Irpinia Coda di Volpe Doc 2023

**"Vigna Santa Vara"** Irpinia Falanghina Doc Selezione 2021

**"Santo Stefano"** Irpinia Campi Taurasini DOC 2018

**"Chicco d'Oro"** Campania Passito Igt 2020

## MENU SPECIALE\*

### Antipasto

Insalata di mistanza con fichi e primo sale  
Condito con olio alla lavanda

### Primo Piatto

Ravioli di ricotta con zest di limone e spuma di lavanda

### Secondo Piatto

Maialino nero cotto a bassa temperatura su lattuga bianca e riduzione caramellata di Refiano

### Pre-Dessert

Tocchetto di Carmasciano con miele alla lavanda

### Dolce

Crema pasticcera mascarponata con ricotta di bufala,  
biscotto al cioccolato, fior di sale e lavanda

**La serata sarà allietata dal gruppo musicale i "Poterico" dalle 18:30**

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari. Durante il pranzo, i bambini sono invitati a partecipare ad un **laboratorio educativo** e ad una **degustazione alla cieca di marmellate**, per avvicinarli ad un percorso sensitivo e degustativo. Il ristorante dispone anche di un'area giochi all'aperto.

\*Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.

## Attività pomeridiane e aperitivo

Adulto 40 euro

Bambino 20 euro

## Attività complete, aperitivo e cena

Adulto 75 euro

Bambino 35 euro

(Il menu bambino comprende il primo, il secondo e il dessert)

## PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: [ufficio@tenutacavalierpepe.it](mailto:ufficio@tenutacavalierpepe.it)

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'esca, Avellino

