



# Atelier del Gusto Lavanda Irpina

6 Luglio 2024



## Programma

**10:00 Arrivo in cantina.** Ti accoglieremo con caffè, succhi e crostate.

**10:15 Visita guidata** in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento.

**10:30 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 sacchettino aromatico

**12:30 Aperitivo** sulle balle di fieno sul crinale della collina con Oro Spumante alla lavanda, rustico e pizzette al forno.

## La giornata sarà allietata dal gruppo musicale i "Poterico" dalle 12:30

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.

Accesso garantito ai disabili.

Benvenuti ad animali di piccola taglia!

## MENU SPECIALE ALLA LAVANDA

**13:30 Pranzo opzionale:** Su prenotazione, l'esperienza continua a pranzo presso il ristorante La Veduta. Menù speciale dedicato alla lavanda 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

### 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

### Dolce

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



## Attività mattutine e aperitivo

Adulto 40 euro  
Ragazzi 20 euro  
Bambini 20 euro

## Attività complete, aperitivo e pranzo

Adulto 95 euro  
Ragazzi 75 euro  
Bambino 40 euro

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



## PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: +39082773766 - WhatsApp: +393493172480 - E-mail: [ufficio@tenutacavalierpepe.it](mailto:ufficio@tenutacavalierpepe.it)

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

