



Slow Food®

CONDOTTA IRPINIA COLLINE DELL'UFITA  
E TAURASI APS

## Atelier dei presidi **Slow Food**

# 4 maggio 2024

### Programma

**11:00 Arrivo in cantina.** Ti accoglieremo con Spumante e bruschetta all'Antico Aglio dell'Ufita.

**11:15 Visita guidata** in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento.

**11:30 Passeggiata** tra i vigneti e gli oliveti secolari con spiegazione dei **Presidi Irpini Slowfood della Condotta Colline dell'Ufita e Taurasi.**

#### Prodotti presentati:

- Broccolo Aprilatico
- Antico Aglio dell'Ufita
- Sedano di Gesualdo
- Carmasciano
- Olivi Secolari

**12:30 Passeggiata panoramica** fino al ristorante "La Veduta".

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 SLOWFOOD

**13:30** L'esperienza continua a pranzo presso il ristorante La Veduta con un menu speciale Slowfood dei Presidi Irpini con in abbinamento i vini della Tenuta.



**Intera giornata con visita e pranzo:**

Adulto 55 euro

Ragazzo 40 euro (menu adulto senza vino)

Bambino 30 euro (menu con primo, secondo e 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

