

Atelier del Gusto Lavanda Irpinia

29 Giugno
e 13/20 Luglio 2024

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 oliveti secolari verso il campo di lavanda dell'azienda agricola **"Lavanda d'Irpinia"** di Carmela Lo Priore:

- 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

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

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

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari. Durante la cena, 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

19:30 Cena opzionale: Su prenotazione, l'esperienza continua a cena 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 2019

"Chicco d'Oro" Campania Passito Igt 2020

Antipasto

Insalata di misticanza 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 pomeridiane e aperitivo

Adulto 40 euro

Ragazzi 20 euro

Bambini 20 euro

Attività complete, aperitivo e cena

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

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

