



# Atelier del Gusto Lavanda Irpinia

28 Giugno  
e 5/12/19 Luglio 2025

## 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 "Francesco landolo Trio" 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.  
Sono benvenuti gli 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 2024

**"Vigna Santa Vara"** Irpinia Falanghina Doc Selezione 2022

**"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

Maiolino 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: [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it)

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

