

Atelier del Gusto Lavanda Irpina

27/28 giugno
4/5 e 11/12 Luglio 2026

Programma

10:45 Arrivo in cantina. Ti accoglieremo con caffè, succhi e crostate.

11:00 Visita guidata in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento.

11:15 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

13:00 Aperitivo sulle balle di fieno sul crinale della collina con Oro Spumante alla lavanda, rustico e pizzette al forno.

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.
Sono benvenuti gli 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 2025

"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina Doc Selezione 2024

"Santo Stefano" Irpinia Campi Taurasini DOC 2020

"Chicco d'Oro" Campania Passito Igt 2022

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 pranzo

Adulto 80 euro

Ragazzi 55 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

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

