



Slow Food®

CONDOTTA IRPINIA COLLINE DELL'UFITA
E TAURASI APS

Atelier dei presidi **Slow Food**

18 - 19 aprile 2027

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 Degustazione e spiegazioni 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

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 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.



Attività mattutine:

Adulto 20 euro

Ragazzo/bambino 10 euro

Attività mattutine e pranzo:

Adulto 60 euro

Ragazzo 45 euro

Bambino 30 euro



PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: +39082773766 - WhatsApp: +393493172480 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it

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

