



# MASTER DI CUCINA

## Tour eno-gastronomico

**Date a scelta (8 gg / 7 nts)**

**1° gg** Arrivo e sistemazione in hotel. Cena e pernottamento.

**2° gg** Presentazione del programma, del corso e del docente. 1° lezione. Pranzo libero. Tempo libero a disposizione. Cena in hotel e pernottamento.

**3° gg** 2° lezione. Pranzo libero. Nel pomeriggio escursione a Fano. Cena al ristorante "Pesce Azzurro" gestito direttamente dai pescatori. Rientro in hotel per pernottamento.

**4° gg** Escursione a Urbino, sede del famoso Palazzo Ducale di Federico da Montefeltro. Visita di una cantina tipica e di un frantoio storico. Visita di una ditta di trasformazione del tartufo. Rientro in hotel per cena e pernottamento.

**5° gg** 3° lezione. Pranzo libero. Pomeriggio libero a disposizione. Cena in hotel e pernottamento.

**6° gg** Al mattino escursione a Fiorenzuola di Focara. Pranzo libero. Nel pomeriggio test finale e premiazioni. Consegna degli attestati di partecipazione e cofanetto gastronomico. Cena in hotel e pernottamento.

**7° gg** Mattinata libera. Pranzo libero. Nel pomeriggio escursione a Gradara e cena in ristorante storico con visita della grotta annessa. Rientro in hotel per pernottamento.

**8° gg** Partenza per rientro.

**QUOTA 4 PAX: 520,00 € per persona - QUOTA 6 PAX: 470,00 € per persona**

**QUOTA 8 PAX: 440,00 € per persona - QUOTA 20 PAX: 390,00 € per persona**

### la quota comprende:

- Hotel 3\*\*\* in mezza pensione con bevande ai pasti
- Lezioni di cucina italiana con attestati ai partecipanti e cofanetto gastronomico
- 2 cene in ristoranti
- Escursioni come da programma
- Visita ad una cantina
- Assistenza e assicurazione

### La quota non comprende:

- eventuale tassa di soggiorno e mance
- le quotazioni si intendono con arrivo in hotel
- trasferimento da Stazione FFSS: gratuito e su richiesta – trasferimento da aeroporti: prezzo da definire
- vino e alcolici durante le cene sia in hotel che in ristorante