

Escapada enogastronómica a la Puglia

Itinerario que permite disfrutar de la **enogastronomía** en los rincones más tradicionales de la Puglia, una comarca que se caracteriza por ser una tierra plural, entre naturaleza, historia, tradición, sabor y espiritualidad.

Descubriremos los sabores de su cocina, una de las más genuinas del país, y podremos degustar excelentes productos, como el aceite de oliva virgen extra y los vinos **pugliesi DOC**.

Probaremos asimismo la **burrata y el cacioricotta** y participaremos en un curso de cocina típica de la Puglia impartida por mujeres de la zona.

Se trata de un recorrido para auténticos **gourmets**.

Programa

1^{er} día

Llegada por la mañana y acomodo en **los trullos en Cisternino**, donde nos ofrecen una copa de bienvenida.

Conoceremos una destacada empresa vinícola del territorio, y podremos catar algunos de los mejores vinos de la Puglia.

Visitaremos **Alberobello**, pueblecito que representa, sin lugar a dudas, la capital de los trullos: el centro histórico está íntegramente constituido por estos particularísimos y blanquísimos edificios de forma piramidal que lo convierten en un lugar único. Fue declarado **Patrimonio de la Humanidad en 1996**.

Por la noche nos dirigimos a un antiguo molino de aceite hipogeo excavado en la roca, y saborearemos su aceite de **oliva extra virgen D.O.P pugliese**.

Antes de comer, realizamos un pequeño taller de **cocina típica de la zona**, impartida **por mujeres de quienes se han conservado técnicas y secretos** en la preparación de antiguos platos. La cena de hoy nos ofrece gastronomía de kilómetro 0.

2^o día

El día empieza con una **visita a Ostuni**, célebre **por sus callejuelas y casas blancas**. Pasearemos entre **campos de olivos milenarios**, una de las vegetaciones más antiguas del Mediterráneo, hasta llegar a una antigua **masseria**.

Al mediodía, tomamos un aperitivo a base de marisco, con una buena copa de vino.



A continuación, contemplaremos el espectacular paisaje marítimo de **Torre dell'Orso** y probaremos los famosos dulces de Lecce: los **pasticcioni**. Llegada y acomodo en la casa rural en el centro histórico de Martano.



Ante de comer, damos una vuelta por el pueblo de Martano, célebre por el trabajo **artesanal de la piedra**. Uno de sus artesanos nos permitirá contemplar en directo esta tradición. Y, ya de noche, **si mangia la pizza**.

3^{er} día

Por la mañana, nos trasladamos al otro lado del Adriático, en el mar Jónico. Visitamos **Gallipoli**, con su fortaleza, **la catedral de Santa Agata**, la antigua fuente, su pintoresco puerto de pescadores y su mercado de pescado.



Al mediodía, una **demostración práctica en una quesería** nos permitirá ver esencialmente como **se elabora la burrata**. Y tendremos ocasión de degustar productos tales como **caciocavallo, cacioricotta y la burrata**.



Seguimos con un pequeño paseo fotográfico por la costa de Lecce, en medio de sus pequeñas playas y calitas, hasta que llegamos al **pueblo marinero de Otranto**.

En nuestra última cena en la Puglia nos adentraremos en los sabores del Adriático en un restaurante de tradición marinera.

4^o día

Lecce es la capital del barroco italiano, denominada a menudo la **Florenia del Sur**.

Realizamos una visita guiada por esta ciudad que sabe cómo sorprender y fascinar a sus visitantes: su antiquísimo origen y los restos arqueológicos de la dominación romana se mezclan con la riqueza y la exuberancia del **barroco** típico del siglo XVII, de las iglesias y de los palacios del centro. Aquí realizamos un almuerzo libre y un **maestro artesano** nos mostrará cómo trabaja con el **papel maché**.



Ya en Brindisi, antes del traslado al aeropuerto, visitaremos el templo de **San Giovanni al Sepolcro** en el casco antiguo y la **basílica de Santa Maria del Casale**.

PRECIO POR PERSONA (MÁXIMO: 8 PERSONAS)

€ 790 (sin vuelo)

€ 980 (con vuelo aéreo Barcelona-Brindisi excluyendo tasas aéreas)

El precio incluye:

- vuelo aéreo Barcelona-Brindisi (ida y vuelta);
- alojamiento en una casa rural en habitación doble y con desayuno incluido (habitación individual: 100 euros de suplemento);
- un curso de cocina típica *pugliese*;
- tres cenas (con bebida incluida) y dos degustaciones con productos de la zona;
- visita a una empresa vinícola con cata de vinos y una degustación de aceite de oliva virgen extra;
- una degustación de dulces (*pasticcioni leccesi*);
- todos los desplazamientos en coche o microbús privado en la Puglia y servicio de guía (donde se indica); organización e IVA.

El precio no incluye:

- las tasas aéreas, que son de **aprox. € 50** por persona;
- facturación de maletas;
- seguro de cancelación.