DOLCE VITA
EXPERIENCE

CULINARIA
INSOLITO

AVEC CARLO
DE PASCALE

Du dimanche 19 de juin au samedi 25 de juin 2022

Concept
Culinaria INSOLITO

Culinaria INSOLITO vous emmène sur des terroirs connus et moins connus de Toscane.

Nos voyages culinaires ont pour but de vous faire découvrir les **meilleurs produits de la gastronomie Toscane**, de vivre de **belles rencontres humaines** tout en découvrant avec d'autres yeux certaines **perles de la culture Toscane**.

Culinaria INSOLITO vous emmène sur des terroirs connus et moins connus de Toscane. Lors de votre séjour nous allons privilégier des activités agricoles biologiques, vous faire rencontrer les propriétaires de ces domaines avec leurs histoires.

Les **produits mis à l'honneur** durant ce voyage seront le **Chianti Rufina**, le **Chianti classico** pour le vin. **La truffe**, **les pâtes**, l'**huile d'olive**, **le pecorino** et «**la cinta senese**» pour la gastronomie. Le programme culturel parcourt les classiques comme Florence ou Sienne tout en vous offrant des visites hors sentiers battus de Volterra, du Chianti ou encore Monteriggioni

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Concept
Culinaria INSOLITO

Carlo de Pascale, expert en gastronomie italienne.

Ce séjour se veut unique en vous offrant quelques **moments très exclusifs**. Que ce soit par la qualité des **relations humaines** ou par les contrastes entre des **lieux authentiques** et des **endroits prestigieux**.

En plus des rencontres avec les personnes locales, vous êtes chouchouté durant tout le séjour par un accompagnateur très particulier en la personne de **Carlo de Pascale**, **expert en gastronomie italienne**.

Carlo est chroniqueur et auteur média spécialisé cuisine et **gastronomie** (télé, radio, édition et presse écrite) depuis 2005. Passionné d'Italie, de terroir et d'histoire de la cuisine, il animera votre voyage entre anecdotes, conseils et partage d'expériences. Il va créer le lien avec tous ses productrices et producteurs que vous allez rencontrer, pour obtenir une réelle richesse dans l'échange et le partage des connaissances.

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Hébergement
Culinaria Insolito

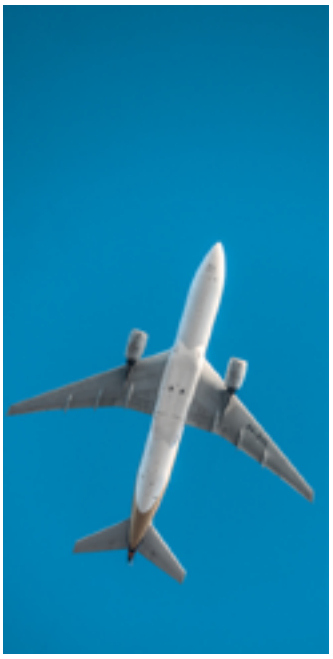
2 hébergements d'un niveau hôtelier équivalant à 4 étoiles.

Durant ce séjour nous allons déposer nos valises dans deux de nos meilleurs agriturismo. **Durant les trois premières nuits nous logeons à la Fattoria Lavacchio**. Le couple Faye et Dimitri vous offre une opportunité extraordinaire : de vivre au coeur d'un domaine biologique dans un coin de Toscane qui est encore à découvrir dans les collines autour de Florence (à seulement 25 km).

Les trois dernières nuits, nous allons nous installer **au coeur du Chianti Classico dans un authentique "Borgo"** (village typique). C'est l'occasion de vivre les ambiances d'autrefois dans ces **villages pittoresques du Chianti**, région emblématique de la Toscane entre Florence et Sienne. Les chambres sélectionnées sont d'un très bon niveau de confort, elles sont très bien équipées offrant un **niveau hôtelier 4 étoiles** avec un **jardin et une piscine dans la propriété**.

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Transport
Bruxelles - Florence



Vols avec Brussels Airlines à partir de Zaventem

Les vols aller et retour Bruxelles - Florence avec Brussels Airlines à partir de Zaventem, **sont inclus dans le prix du voyage** (avec 23kg de bagages en soute et 8kg de bagage à main compris).

Tous les transferts aux différentes activités sont compris dans le prix ainsi que les transferts aller/retour avec l'aéroport.

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Programme de votre séjour

Jour 1

Jour l

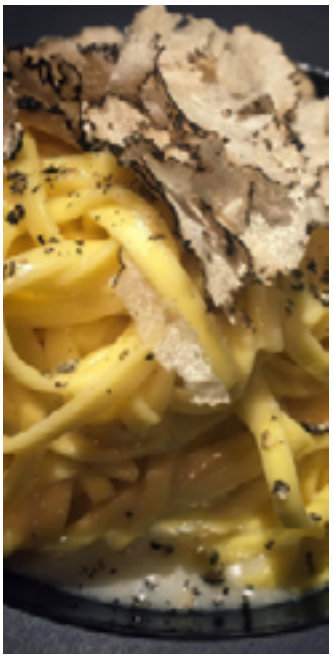
Après un départ matinal de Bruxelles, cette **première journée sera déjà l'occasion de découvrir la région du Chianti Rufina**. Avant de rejoindre la Fattoria Lavacchio ou nous allons loger pendant trois nuits, nous allons faire une **étape au Castello del Trebbio**, après la **visite des caves avec la propriétaire** et **une dégustation de vin**, nous allons déjeuner au château. Cette visite a comme objectif de vous faire découvrir deux producteurs différents sur une même journée mais avec la même philosophie : *"Rendre l'agriculture à la nature est la condition préalable à une véritable sauvegarde de l'avenir"*.

C'est donc en **début d'après-midi que nous serons accueilli par Faye à la Fattoria Lavacchio**. Après une **visite de la propriété et** une **introduction aux appellations et aux cépages des vins toscans**, nous dînerons à la propriété avec accord vins et mets.

Huile d'olive, Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.

Programme de votre séjour

Jour 2



Jour 2

Ce matin, il est temps d'enfiler ses bottes pour partir à la **découverte des herbes sauvages comestibles**. Cette balade a pour but de vous enseigner comment identifier, récolter et préparer les plantes sauvages comestibles. Elle est suivie d'un **cours de cuisine et** d'un **déjeuner à base des plantes récoltées accompagné par les vins du domaine**.

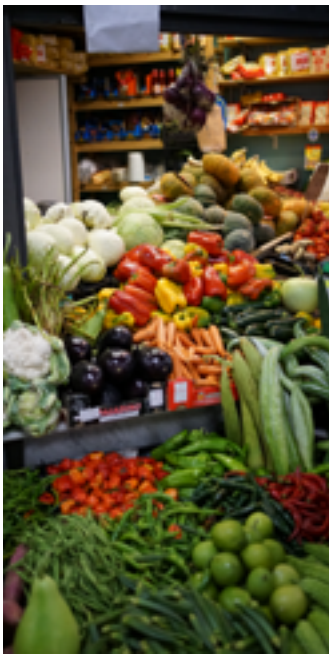
Après un peu de **détente à la propriété** (massages, balades, atelier de céramique), nous vous donnons rendez-vous avec Faye (la propriétaire du domaine) pour un **atelier de création de votre propre vin**. C'est l'occasion de vous mettre dans la peau d'un viticulteur et d'être créatifs. Avec les différents cépages du domaine, **vous allez créer vos assemblages, votre étiquette et définir le prix pour créer votre propre vin** !

Le soir, nous dînons à la propriété.

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Programme de votre séjour

Jour 3



Jour 3

Une **journée à Firenze comme un florentin à la découverte des spécialités de Toscane**. Notre florentine vous emmène faire un marché, le plus typique de la ville. Pour bien commencer la journé, il est temps de prendre un café, de comprendre et d'apprendre "il caffè" dans un endroit très apprécié par les florentins.

C'est dans les hauteurs de Florence, du côté du piazzale Michelangelo, que nous vous emmenons pour le **déjeuner sous forme de pique-nique** dans le potager de Franco.

Il est fondamental de comprendre la fabrication du vrai "Gelato", Antonio est un artisan passionné, qui vous transmettra sa passion et tout son amour pour "il gelato". Après un peu de temps libre, nous vous proposons un **apéritif dans un lieu surprise et insolite** avant de **rentrer à Lavacchio pour le dîner**.

Huile d'olive, Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.

Programme de votre séjour

Jour 4

Jour 4

C'est avec un peu de tristesse que **nous quittons la région de Florence en direction du Chianti**.

Nous faisons une première étape dans une magnifique propriété qui appartient à la famille de Andrea depuis 1527, après la visite des jardins et de la villa qui ne nous vous laisseront pas indifférents, c'est lors d'une **dégustation de vin** que nous allons continuer à échanger avec Andrea.

On vous propose ensuite la vie de château, tout d'abord pour le déjeuner et lors de la visite de ce dernier dans l'après-midi avec la propriétaire. Il est situé au pied de la montagnola, qui sont de hautes collines boisées, dans une région très proche de Sienne et peu touristique.

C'est en fin de journée que nous rejoignons notre "borgo", petit village dans le Chianti ou nous restons pendant trois nuits. Nous dînerons au borgo.

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Programme de votre séjour

Jour 5

Jour 5 Ce matin nous **partons en direction de Volterra et ses environs**, nous y passerons la journée.

Nous allons commencer par une **balade à la recherche de la truffe** avec Emanuele et son chien, c'est la truffe estivale que nous allons chercher, il vous racontera néanmoins tous les secrets de la truffe blanche présente dans la région.

Après le déjeuner à base de truffe, nous partons pour une visite guidée de Volterra. Riche d'histoire, elle était autrefois une importante ville étrusque, on retrouve également de très beaux vestiges, comme un deuxième théâtre romain découvert récemment. L'atmosphère dans cette ville est magique, vous avez l'impression de vivre dans le passé.

En fin d'après-midi **nous visiterons un "caseificio"**, un producteur de fromage, après la dégustation de pecorino, **nous dînerons dans la campagne avec vue sur Volterra** avant de rejoindre notre Borgo.

Huile d'olive, Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.

Programme de votre séjour

Jour 6

Jour 6

Le monde de l'huile d'olive est vaste et complexe, il est riche en culture, histoire et saveur. **Mania passionnée et passionnante vous emmène ce matin pour une balade au coeur de son domaine** à quelques kilomètres de Sienne. Un parcours qui vous transporte de la terre à l'arbre jusqu'à la bouteille d'huile d'olive.

Après le déjeuner, nous visiterons Sienne. Nous serons à quelques jours du **Palio**, vous aurez l'occasion de ressentir toute l'excitation avant cette course tant attendue. Après la visite guidée avec **Lucia**, et un peu de temps libre, **c'est dans un lieu secret et unique que nous dînerons** pour notre dernière soirée en Toscane.

Huile d'olive, **Chianti Rufina, Vin, Firenze Classico, San Giovese, Café, Cortona Syrah, Glace, Cortona, Brunello di Montalcino, Val d'Orcia, Apéritif, Firenze, Truffe, Pienza, Percorino, Chianti Classico, Pasta.**

Dates & Tarifs
Culinaria Insolito

Tarifs :

2.165,00€ par personne (chambre double ou partagée)
2.450,00€ par personne (chambre double à usage single)

Nombre minimum de participants : 6 (départ garanti) /
Ouverture des inscriptions : Avril 2022 / **Règles Covid :** annulation possible avec report ou remboursement 7 jours avant la date de départ.

Le prix comprend :

- L'hébergement en Agriturismo 5*
- L'accompagnement de votre expert Carlo De Pascale
- Les vols aller-retour avec Brussels Airlines
- 6 nuitées en chambre double à usage single avec salle de bain privée (formule hôtel, nettoyage journalier des chambres)
- 6 petits-déjeuners
- 6 dîners comprenant entrée, plat et accompagnements, dessert, café, vin et eau
- 6 lunchs
- Transfert aéroport - lieu de séjour et transfert lieu de séjour – aéroport
- Transfert lors des activités
- Les taxes de séjour
- Le prix ne comprend pas
- Les pourboires et les dépenses d'ordre personnel.
- Ce qui n'est pas repris dans "le prix comprend"

Le prix ne comprend pas :

- Les pourboires et les dépenses d'ordre personnel.
- Ce qui n'est pas repris dans "le prix comprend"

En cas d'impossibilité de participer au voyage pour cause de force majeure liée au covid-19, le voyage sera reporté, vous aurez le choix entre être remboursé ou reporter le voyage

DOLCE VITA - MARCO POLO - Asbl à vocation culturelle. Licence cat. A n° 1124 / Rue Eugène Castaigne, 3 - 1310 La Hulpe – BCE 0457 037 571

Dates & Tarifs
Culinaria Insolito

Conditions génerales:

Dolce Vita-Marco Polo propose des circuits publics et ne peut être tenu pour responsable de la façon dont ceux-ci sont abordés par le client. Le client est tenu d'être en ordre d'assurances à tous niveaux. Le client est seul responsable de la conduite de son véhicule. Ainsi, par exemple et sans limitation, le client restera responsable de toutes infractions routières ou accidents causés par lui, sans recours possible contre Dolce vita-Marco Polo.

Covid-19 : les conditions d'annulations ont été adaptées, en cas de force majeure liée au covid-19, le voyage sera soit reporté. Il vous sera néanmoins possible d'accepter le report ou de demander le remboursement des sommes versées.

Dolce Vita, considérera, comme cas de force majeure pour cause de covid-19, les situations suivantes :

• La fermeture des maisons de vacances, appartements, maisons d'hôte et autres logements de vacances par les autorités durant la période de séjour réservée.
• La fermeture des frontières nationales ou locales empêchant légalement d'accéder au logement loué durant la période de séjour réservée.
• Une interdiction ferme et formelle de voyager sur le lieu de votre location durant la période de séjour réservée.

Voyage organisé par Dolce Vita et Marco Polo asbl à vocation culturelle. Licence cat. A n°1124