

VOYAGE SAPORINI EN TOSCANE

Du 19 mai au 24 mai de 2024



S
SAPORINI
IL GUSTO DELL'ITALIA

DOLCE VITA *Expreience*

Concept

Voyage Saporini en Toscane



Nos voyages culinaires ont pour but de vous faire découvrir les meilleurs produits de la gastronomie 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.

En étroite collaboration avec l'épicerie fine Saporini, Dolce Vita Experience vous convie à une **aventure gastronomique d'exception**, au cœur des contrées tant renommées que secrètes de Toscane.

Durant cette expérience, nous aurons l'honneur de rencontrer les **artisans culinaires** qui alimentent les étagères de Saporini, notamment les vins renommés des domaines de Boscarelli et Badia Coltibuono. Une occasion unique de découvrir leurs méthodes séculaires et de partager leur passion, le tout au cœur d'un **paysage pittoresque et enchanteur**.

Concept

Voyage Saporini en Toscane



Ce séjour se veut unique en vous offrant quelques moments très exclusifs.



Les produits mis à l'honneur durant ce voyage seront le **Chianti Rufina**, le **Chianti classico**, et le **vino nobile di Montepulciano** pour le vin. La **truffe**, les **pâtes**, l'**huile d'olive** et le **pecorino** pour la gastronomie.

Le programme culturel parcourt les classiques comme **Sienne** ou **Pienza** tout en vous offrant des visites hors des sentiers battus les **villages du Chianti** et la région de **Rufina**.

En plus des **rencontres avec les habitants locaux**, vous serez choyés tout au long du séjour par un **accompagnateur spécialisé en gastronomie de Dolce Vita Experience**, en compagnie d'un **représentant de la maison Saporini**.

Ce **séjour** se veut **unique** en vous offrant quelques **moments très exclusifs**.

Hébergement

Fattoria Lavacchio et Relais de Fizzano



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

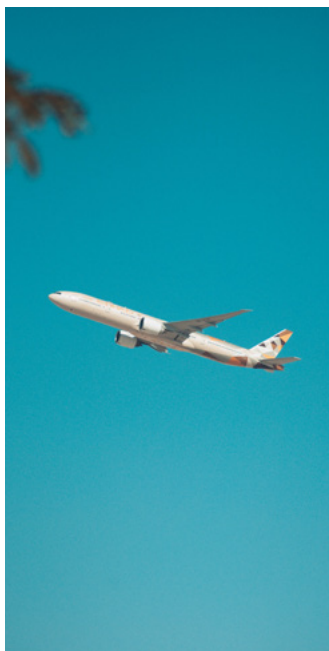
Durant notre voyage, nous allons déposer nos valises dans deux de nos meilleurs agriturismo. Durant les **deux premières nuits nous logerons à la Fattoria Lavacchio**. Le couple Faye et Dimitri vous offre une opportunité extraordinaire : de vivre au cœur d'un domaine biologique dans un coin de Toscane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

Nous passerons les **trois dernières nuits au relais de Fizzano**. Datant du XI^e siècle, cet ancien village médiéval est une perle appartenant au domaine viticole Rocca delle Macie. Niché au sommet d'une colline au cœur de la région du **Chianti Classico**, il offre un panorama enchanteur de vignobles et d'oliveraies à perte de vue.

Les deux domaines que nous vous proposons illustrent parfaitement le concept de "l'**albergo diffuso**", où les chambres sont habilement dispersées au sein de bâtiments historiques restaurés. Cette approche singulière de l'hébergement vous invite à une immersion totale dans la vie locale, tout en offrant le **confort moderne** pour une **expérience véritablement chaleureuse et authentique**.

Transport

Bruxelles - Bologne / Bologne - Bruxelles



Aller-retour avec
Brussels Airlines
de Bruxelles à
Bologne



Le prix inclut les vols aller-retour avec Brussels Airlines de Bruxelles à Bologne. Durant le séjour, tous **les transferts** vers les différentes activités **sont compris dans le prix**.

Pour ceux qui préfèrent se rendre par leurs propres moyens, nous vous donnons rendez-vous au début du programme à la **Fattoria Lavacchio**. Nous déduisons alors le prix des billets d'avion correspondant.

Programme de votre séjour

Jour 1



Jour 1

C'est donc en début d'après-midi que nous serons accueillis 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.

Programme de votre séjour

Jour 2



Jour 2

Ce matin, nous partirons à pied à la **rencontre de Antonio, petit producteur de fromage**, il vous livrera les secrets de la production de ses fromages de chèvre et de brebis.

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.

Programme de votre séjour

Jour 3



Jour 3

C'est avec un peu de tristesse que **nous quittons la région de Florence en direction du Chianti**. Pour faire étape chez Giorgio, ce "**tartufaio**", vous emmènera à la recherche du très convoité sésame. Estimez-vous privilégié d'être associé à pareille équipée, car la **truffe** se développe dans des recoins gardés confidentiels, et qui se transmettent de génération en génération. Après cette belle balade, rendez-vous en cuisine pour un **cours dédié aux différentes préparations à base de truffe**. Votre matinée se terminera évidemment par un festin bien mérité, qui sublimera votre récolte du jour.

Sur la route de retour, nous ferons étape à Sienne, après une brève visite de la ville avec Lucia, c'est sur la terrasse d'une maison privée que nous prendrons l'**apéritif avec une vue sur les toits de Sienne**. Nous rejoindrons ensuite notre deuxième lieu de séjour, nous y dînerons sur place.

Programme de votre séjour

Jour 4



Jour 4

Aujourd'hui, embarquez pour une aventure empreinte de nostalgie et de charme à travers les douces collines du Chianti. Préparez-vous à revivre l'époque dorée en découvrant ces paysages magnifiques à bord de **l'icône intemporelle des années 60 et 70 : la Fiat 500**. Une véritable machine à remonter le temps. Le parcours nous mènera vers un joyau caché au cœur du Chianti : Badia Coltibuono. Nichée entre les villages enchanteurs de Gaiole et Radda, cette ancienne abbaye bénédictine veille majestueusement sur les étendues verdoyantes de ses vignobles environnants. Le domaine, témoin de siècles d'histoire, se dresse comme un gardien silencieux des traditions anciennes. Là-bas, nous aurons le privilège de nous immerger dans l'atmosphère sereine d'un **domaine viticole et oléicole** qui a vu naître et évoluer un paysage cultivé depuis des générations.

Après la **visite du domaine et une dégustation de vin**, nous nous attablerons pour un déjeuner qui marie saveurs locales et hospitalité chaleureuse. Alors que le soleil entame sa douce descente, notre aventure se prolonge à travers les routes sinueuses du Chianti à la découverte de joyaux tels que Radda in Chianti et Volpaia.

Programme de votre séjour

Jour 5



Jour 5

Après le petit déjeuner, nous quittons les douces collines du Chianti pour entamer notre **voyage vers le sud de Sienne**, en direction de Montepulciano. Notre première étape nous conduit à la cantina Boscarelli, où Nicolo et Luca, unis par le lien du sang perpétuent avec fierté la tradition familiale en produisant le **DOCG Vino Nobile de Montepulciano**. Entre exigence et élégance, des vignes aux caves, une **expérience de dégustation exceptionnelle** nous attend. La cave elle-même séduit par sa beauté et son caractère à taille humaine.

Ensuite, notre périple nous amène à la **découverte d'un producteur de pâtes**, une expérience immersive qui nous plonge dans le parcours du blé jusqu'à l'assiette, dans la région de la **Val d'Orcia**. Pour clore cette journée en beauté, notre périple nous mène à Pienza, une ville inscrite au patrimoine de l'UNESCO. Préservant soigneusement son charme médiéval, **Pienza** nous ouvre ses portes pour une exploration enchantée à travers ses ruelles pavées et ses places pittoresques. Cette cité historique dévoile avec élégance ses trésors architecturaux et culturels, offrant ainsi un véritable voyage dans le temps au cœur même de la Toscane. Pour notre dernière soirée, c'est un **repas de fête** qui nous sera pas le chef étoilé Maurizio Bardotti.

Programme de votre séjour

Jour 6



Jour 6

Après le petit déjeuner, avec un soupçon de tristesse, **nous nous dirigerons vers l'aéroport**, en nous promettant de revenir très vite pour savourer à nouveau la Toscane.

Dates & Tarifs

Voyage Saporini en Toscane

Tarifs (par personne vols inclus) : **2.225,00€** par personne (chambre double ou partagée)
2.525,00€ par personne (chambre double à usage single)
Réduction vols : 220€ pp

Le prix comprend :

- L'hébergement en Agriturismo (niveau 4 étoiles) pour 5 nuitées en chambre double/twin ou double à usage single avec salle de bain privée (formule hôtel, nettoyage journalier des chambres).
- Les vols aller-retour avec Brussels Airlines
- 5 petits-déjeuners.
- 5 dîners comprenant entrée, plat et accompagnements, dessert, café, vin et eau.
- 5 lunches
- Transfert aéroport - lieu de séjour et transfert lieu de séjour – aéroport
- Transfert lors des activités
- La présence d'un accompagnateur Dolce Vita sur place
- La présence d'un accompagnateur Saporini durant tout le voyage
- Le programme complet repris ci-dessus*
- Les taxes de séjour

Le prix ne comprend pas : x Les pourboires et les dépenses d'ordre personnel.

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

* Le programme est susceptible d'être modifié par les organisateurs pour un meilleur déroulement du séjour.