



Masseria Cappella

www.masseriacappella.com

Vincenzo Trisolini +39.3394889714

Marketing & Communication : Eleonora Dafne Arnese +39.3270610275

E. masseriacappella@gmail.com

marketing@masseriacappella.it

Chi siamo...

*Masseria Cappella, da 3 generazioni,
con amore, tradizione e innovazione insieme,
racconta la propria storia e il proprio territorio...
la magica Valle d'Itria, in Puglia.*

Le esperienze che proponiamo ai nostri ospiti, sono impregnate di uno storytelling che percorre la storia e l'architettura del luogo in cui siamo, gli allevamenti e le coltivazioni, i boschi incontaminati, la produzione di prodotti caseari e da forno, il nostro B&B e la deliziosa degustazione che proponiamo a tavola!

Di seguito la descrizione di tutte le nostre attività e relative quotazioni.



1. Tour guidato in Masseria

Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (allevamento, caseificio e forno antico (in attività SOLO di mattina), orto e Cappella rupestre consacrata di inizio Ottocento), seguendo un affascinante excursus sulla storia della nostra Masseria e dettagli architettonici ed estetici della struttura, specchio di un'antica tradizione pugliese.



2. Tour guidato in Masseria e Tasting

Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (vedi slide precedente) con cenni storici della nostra Masseria.

La visita si conclude con un “*tour di gusto*” con:

tagliere di nostri formaggi (freschi e stagionati) e salumi, friselle, sottoli dell'orto, pane e taralli, un calice di vino della casa a scelta (rosso, bianco, rosato), acqua e soft drink.



3. Tour guidato in Masseria con esperienza forno/caseificio

Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (come descritto in dettaglio nel punto 1).

Il Tour si arricchisce di una parte “esperienziale” con **laboratori** a scelta tra il forno antico e il caseificio. (su richiesta, c'è possibilità di prevedere entrambi i laboratori interattivi)

Disponibile
Lun.-Sab.,
SOLO mattina



Laboratorio del forno antico

Le nostre “fornaie” nella fase iniziale mostrano come fare la pasta fatta a mano nelle diverse forme tipiche pugliesi o ad arrotolare i taralli.

Poi tocca agli ospiti mettere le “mani in pasta”!



Laboratorio del caseificio

Un “mastro casaro”, durante l’operatività nel caseificio, si dedica interamente agli ospiti, insegnando come intrecciare mozzarelle e chiudere burrate.

Una volta terminata la lezione, chi si offre volontario?



4. Tour guidato in Masseria con esperienza forno/caseificio e Tasting

Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (come descritto nel punto 1), unendo le attività di Laboratorio scelto (v. slide precedenti). L'esperienza si conclude con il Tasting nel ristorante della Masseria. (v. punto 2)

Disponibile
Lun.-Sab.,
SOLO mattina



5. Tour guidato in Masseria con esperienza forno/caseificio e Lunch

Disponibile
Lun.-Sab.,
SOLO mattina



Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (v. punto1), unendo le attività di Laboratorio scelto (v. slide precedenti). L'esperienza si conclude con il Lunch con:

- "tour di gusto" di taglieri con formaggi e salumi, sottoli dell'orto, friselle, pane e taralli
- Primo piatto di orecchiette con sugo di pomodoro fresco al profumo di basilico e una spolverata di cacioricotta
- Secondo piatto, proposta dello chef tipicamente di carne (su richiesta proposte vegetariane)
- Dessert con paste di mandorla e caffè
- Vino della casa a scelta (rosso, bianco, rosato), acqua e soft drink



6. Tour guidato in Masseria e Trekking

Una nostra guida naturalistica, prima conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (v. punto 1), poi si prosegue il percorso immersi nella natura del nostro Bosco Didattico: seguendo l'antico sentiero della transumanza, si va alla scoperta di flora e fauna sul cammino tracciato che attraversa il bosco e costeggia i muretti a secco, patrimonio UNESCO.

Tipo di trekking: escursionistico – Difficoltà: bassa – Lunghezza: 3 km



7. Tour guidato in Masseria, Trekking e Tasting

Una nostra guida naturalistica, prima conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (v. punto 1), poi si prosegue il percorso immersi nella natura del nostro Bosco Didattico (v. punto 6). La visita si conclude con un "tour di gusto" con: tagliere di nostri formaggi (freschi e stagionati) e salumi, friselle, sottoli dell'orto, pane e taralli, un calice di vino della casa a scelta (rosso, bianco, rosato), acqua e soft drink.



8. Tour guidato in Masseria con esperienza Orto didattico e Picnic

Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (v. punto 1) per poi raggiungere l'ortolano che spiega i "segreti dell'orto". In seguito i partecipanti equipaggiati di guanti, attrezzi e cestino, iniziano la raccolta degli ortaggi.

Finito il raccolto, un bucolico e caratteristico picnic sotto gli alberi allieterà gli ospiti.

Alla fine, per ricordo una nostra Bag brandizzata, piena degli ortaggi raccolti insieme!!!



9. Tour guidato in Masseria e Cooking Class

Una nostra guida conduce gli ospiti nella visita dell'intera Azienda (v. punto 1) per poi raggiungere il nostro chef nella cucina del ristorante, che dopo aver insegnato come fare la pasta fatta a mano, mette a disposizione ingredienti di stagione e mette alla prova gli ospiti con la loro fantasia ai fornelli. Piatti pronti, si gusta il risultato!



Ulteriori dettagli...

- Per gruppi numerosi, si prevedono 2/3 guide
- **Disponibilità di guide in lingua INGLESE (SEMPRE)**
- **Disponibilità di guide nelle seguenti lingue straniere: francese, spagnolo, portoghese, tedesco (PREVIA RICHIESTA)**
- Alle attività numero 2-5-6-7 è possibile aggiungere Tasting o Lunch/Dinner su richiesta

In aggiunta, previa comunicazione, è possibile inserire:

- Transfer
- Bike riding nel bosco con una guida naturalistica
- Cooking Challenge in squadre (idonea anche per Incentive aziendali)



Attività	Durata	2-9 pax	10-20 pax
1. Tour guidato Masseria	Circa 1h	40 € a pax	30 € a pax
2. Tour guidato Masseria + Tasting	Circa 1,30h	45 € a pax	35 € a pax
3. Tour guidato Masseria con esperienza (forno e/o caseificio)	Da 2h a 2,30h	50 € a pax (1 lab.) 55 € a pax (2 lab.)	40 € a pax (1 lab.) 45 € a pax (2 lab.)
4. Tour guidato Masseria con esperienza (forno e/o caseificio) + Tasting	Da 2h a 3h	60 € a pax (1 lab.) 65 € a pax (2 lab.)	50 € a pax (1 lab.) 55 € a pax (2 lab.)
5. Tour guidato Masseria con esperienza (forno e/o caseificio) + Lunch	Da 2h a 3,30h	80 € a pax (1 lab.) 85 € a pax (2 lab.)	70 € a pax (1 lab.) 75 € a pax (2 lab.)
6. Tour guidato Masseria + Trekking nel bosco	Circa 3h	60 € a pax	35 € a pax
7. Tour guidato Masseria + Trekking nel bosco + Tasting	Circa 3,30h	70 € a pax	45 € a pax
8. Tour guidato Masseria + Orto didattico + picnic sotto l'albero	Circa 2,30h	65 € a pax	55 € a pax
9. Tour guidato Masseria + Cooking Class	Circa 2,30h	65 € a pax (disponibile per massimo 6 pax)	ND
TOUR IN ESCLUSIVA		+100% sui prezzi sopra menzionati	+50 % sui prezzi sopra menzionati (da 15 pax in su ESCLUSIVA riservata senza aggiunte)

*I prezzi sono da intendersi IVA inclusa.

** I bimbi 0-3 anni GRATIS. Da 4 a 12 anni, pagano la quota a metà.

*** I Tour guidati in lingua straniera NON prevedono alcun costo aggiuntivo.



Ti salutiamo così:

<https://youtu.be/fEdgmWBk3Eo>



Masseria Cappella

