



Piazza Maggiore,22 - 20065 Inzago MI Tel. 029547531- loredana@clioviaggi.com Capitale Soc. Euro 93.600,00 Int. Versato Iscritta al Reg. Imprese di Milano - Part. IVA e Cod Fiscale: 00959470162

# PERCORSI ENOGASTRONOMICI FRANCIACORTA E LAGO D'ISEO











Piazza Maggiore,22 - 20065 Inzago MI Tel. 029547531- loredana@clioviaggi.com Capitale Soc. Euro 93.600,00 Int. Versato Iscritta al Reg. Imprese di Milano - Part. IVA e Cod Fiscale: 00959470162











Piazza Maggiore,22 - 20065 Inzago MI
Tel. 029547531- loredana@clioviaggi.com
Capitale Soc. Euro 93.600,00 Int. Versato
Iscritta al Reg. Imprese di Milano - Part. IVA e Cod Fiscale: 00959470162

**Durata:** 4 days / 3nights

Numero minimo persone: 2

Il prezzo si riferisce a: persona

Programma:

### 1º GIORNO - Franciacorta

Arrivo in Franciacorta, una delle regioni vinicole più rinomate d'Italia, famosa per i suoi spumanti di alta qualità e i paesaggi incantevoli. Dopo il check-in in un agriturismo o albergo, avrai il resto della giornata per rilassarti e ambientarti. Puoi passeggiare nel pittoresco borgo vicino o goderti una tranquilla serata in agriturismo, dove potrai assaporare i piatti tipici locali. Serata Libera e Pernottamento

## 2° GIORNO - Corso di cucina e degustazione di vino

La giornata inizia con una colazione in hotel, che ti prepara per un'esperienza immersiva. Ti aspetta un corso di cucina interattivo, dove potrai raccogliere verdure fresche nell'orto dell'agriturismo, immerso nella natura. La lezione di cucina ti guiderà nella preparazione di un menu completo con ingredienti freschi e stagionali, tutti rigorosamente locali. Il corso di cucina non è solo un'occasione per apprendere ricette tipiche della Franciacorta, ma anche un'opportunità per conoscere meglio le tradizioni culinarie della regione. Durante il corso, un esperto chef ti illustrerà come preparare piatti tipici come casoncelli e brasato al Franciacorta. Dopo il corso, potrai gustare il pranzo preparato con le tue stesse mani, accompagnato dai migliori vini regionali della Franciacorta. Vino rosso e bianco provenienti dalle cantine locali arricchiranno l'esperienza gastronomica, consentendoti di scoprire il legame tra cibo e vino. Serata Libera e Pernottamento

## 3° GIORNO - Lago di Garda e Strada dei Vini

Dopo la colazione, partenza per il Lago di Garda e visita a una delle cantine più rinomate della zona del Lugana. Il Lugana è un vino bianco che si produce sulle sponde meridionali del lago, tra Lombardia e Veneto. Durante la visita, potrai scoprire le tecniche di produzione del vino e gustare alcune etichette di Lugana accompagnate da salumi e formaggi locali. Proseguendo il tour, visiterai anche un frantoio della zona, famoso per la produzione di olio extravergine di oliva. Qui, avrai l'opportunità di degustare olio appena franto, un'esperienza che ti farà apprezzare ancora di più i sapori della cucina mediterranea. Nel pomeriggio, proseguirai il viaggio verso









Piazza Maggiore,22 - 20065 Inzago MI Tel. 029547531- loredana@clioviaggi.com Capitale Soc. Euro 93.600,00 Int. Versato

Iscritta al Reg. Imprese di Milano - Part. IVA e Cod Fiscale: 00959470162

l'entroterra del Lago di Garda, percorrendo la Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, una delle vie più affascinanti d'Italia per gli amanti del buon cibo e del vino. Lungo il percorso, farai tappa in piccoli borghi e vigneti, dove avrai la possibilità di acquistare prodotti tipici della zona, come miele, confetture, e ovviamente vino. Serata Libera e Pernottamento

#### 4° GIORNO - Monte Isola

Dopo la colazione in hotel e check-out, ti aspetta una visita a un frantoio sul Lago d'Iseo, dove avrai l'opportunità di assaporare alcuni dei migliori oli d'oliva della zona. Durante la visita, apprenderai i segreti della produzione dell'olio e come scegliere un buon olio extravergine, un ingrediente fondamentale della cucina italiana. A seguire, partirai in battello alla scoperta di Monte Isola, l'isola lacustre più grande d'Europa, rinomata per i suoi panorami mozzafiato e i suoi pittoreschi villaggi di pescatori. Durante la visita, avrai il tempo di esplorare i negozietti locali dove acquistare prodotti tipici dell'isola, come il pesce fresco, l'olio d'oliva e il miele. Per pranzo, ti aspetta un pranzo a base di pesce di lago in un ristorante locale, dove potrai gustare piatti tipici come pesce persico o coregone, accompagnato da un bicchiere di vino locale e mezza bottiglia di acqua minerale. Un ottimo modo per concludere la tua esperienza culinaria con un piatto che rappresenta appieno il territorio. Dopo pranzo, pomeriggio libero e fine del tour.



La **Franciacorta** è una regione vinicola lombarda famosa per i suoi pregiati spumanti prodotti con il metodo classico, realizzati principalmente con uve **Chardonnay**, **Pinot Noir** e **Pinot Bianco**.

Immersa tra colline e vigneti, offre paesaggi mozzafiato e una cucina tipica che riflette la tradizione agricola e contadina del territorio. Piatti come i **casoncelli alla bergamasca**, e lo **stinco di maiale** si abbinano perfettamente ai suoi spumanti.

Ogni visita in questa terra è un viaggio sensoriale che unisce eccellenza enologica e sapori autentici, rendendo la Franciacorta una meta ideale per gli amanti del vino e della gastronomia.

Scopri i dettagli del nostro tour "Percorsi enogastronomici Franciacorta e Lago d'Iseo".





