

プーリア州 コンベルサーノ

アンティパスト(前菜)、ドルチェ(デザート)、教室
プーリア州 MASSERIA(農場主が屋敷を保有し宿泊施設として開放している)ベッドアンドブレイクファーストに宿泊しての、**自家製オーガニック食材を利用した、地元の伝統料理**のアンティパスト、ホームメイドケーキ作り。イタリア農場者が経営する宿に滞在しながら、地元の食材、そして農業についてのお話も伺います。

・メニュー例

フレッシュマトソース、ポルペッテ(パンの揚げ団子)

クレープ、薬草フライ、空豆ピューレとチコリ



朝食にはマンマの作りたてのケーキをいただく



農場で採れたオーガニックフルーツのジャム達



オーガニックで手作りの食材を利用した朝食をきれいな空気といただくのも MASSERIA に宿泊する最大の楽しみ



マッセリアの外観



施設内にあるツルッリにも宿泊できる

オプションツアーには、採れたての旬のゴロゴロとした果物や野菜達を使っての、**オイル漬物工場の見学**をご用意。 テイスティング商品購入も可能。生産者はチェリー農場、オリーブ農場を保有しています。

世界遺産の街 洞窟住居マテーラ



国際的に知られ評価されているセモリナ粉で作るマテーラのパン工場を視察後、サッシを改修した個人宅におじゃまして・特産のフレッシュチーズ、サラミなどでのランチをオーナーと一緒に地元の話を交えながらいただきます(写真はイメージです)

はちみつの味利き



バジリカータ州では500の養蜂家が、代表的なミレフィオーリ、オレンジ、クリ、ユーカリから、めずらしいセイヨウキツタ、セイヨウサンザシまで15種を生産しています。季節の蜂蜜の生産過程を工場見学後、チーズとはちみつコンビネーションの話、味利きチーズには地元産のペコリーノ、リコッタをいただきます。また、ローヤルゼリー、プロポリス製品、はちみつを利用したキャンディー類や季節のジャム、蝋100%のミニキャンドル、石鹸・クリームなどのはちみつ基礎コスメなどの購入可

カンパーニャ州、アマルフィー海岸 お料理教室

家族経営のホテルにて元コックのイタリアマンマから地元料理を習い、裏庭で取れた旬でオーガニックな食材を利用したの料理教室。マンマが作る料理はホットする料理ばかり。裏庭で採り立ての野菜から作るオーガニックでシンプルなサラダは絶品です。

・メニュー例

Primo Piatto (パスタ料理) Secondo Piatto(メイン)

Dolce 地元特産レモンを利用して作る さやかな味のレモンのケーキ

・ レモン DAY

ホテル裏庭で採りたてのレモンを使用し、イタリアパパから習う南イタリア特産食後酒レモンチェロ、レモンソルベを作る



ワイナリー訪問



バジリカータ州屈指の素晴らしいワイナリーを訪問します。アリアニコ種のDOPワインの産地にある訪問先のワインは格別です。・ワイン3種・3種のオリーブオイルとブルスケッタ・特産のサラミ盛り合わせ・特産のチーズ盛り合わせなどで簡単なランチをお楽しみいただけます。

コラツウーラツアー（漁醤ツアー）

イタリアで唯一味わえる、チェターラでの漁醤料理、イタリアでも珍しいコラツウーラ製造工場見学後、漁醤を使用したレストランにてランチ。コラツウーラ取り扱い店舗にてショッピング。日本に戻ってからも手軽にコラツウーラ料理が楽しめます。



レストランのセレクトも充実

紙の製造で有名なアマルフィーでは紙包みパスタの発祥であるトラットリアにて夕食。

ソレントではミシュランの三ツ星レストランを断った店として有名で、イタリアの有名セレブ達も常連で訪れるレストランでのランチを予定。

ナポリピッツァ

ナポリでは地元ナポリっ子お勧めのピザ屋にて、ナポリっ子に交じて夕食。



アマルフィーホテルのテラス