



15 marzo 2012

CSI ROMA - Cena Sotto Indagine

Scenografia, teatralità e mistero sono le parole chiave di questo appuntamento !!! I commensali, nel bel mezzo della cena, diventeranno spettatori e insieme protagonisti. Il ristorante si trasformerà in un piccolo teatro, dove attori professionisti vestiranno i panni di agenti CSI per dare vita alla trama di un giallo. Solo i partecipanti al banchetto, collaborando alle indagini, potranno aiutare a risolvere l'enigma, scoprire il colpevole e il movente che ha guidato la sua mano.

Dove: Mithos Taverna dell'allegria - Roma Altre date: 26 Aprile, 31 Maggio, 5 Luglio, 20 Settembre, 8 Novembre

Quota di partecipazione: € 49,00 a persona - € 25,00 bambini fino 12 anni

18 marzo 2012

MANI IN PASTA - Workshop culinario

Workshop culinario, e pranzo degustazione per chi ama uno dei piatti più conosciuti nel mondo e alla base dell'alimentazione made in Italy. All'interno di un'azienda agricola produttrice di olio, vino, grano, pasta e marmellate, impareremo a fare un formato tipico della zona: gli strozzapreti. A seguire pranzo, con prodotti dell'azienda, guidato da un degustatore professionista per scoprire sapori e i giusti abbinamenti tra vino e cibo. Per i bambini (6-12 anni) pranzo e giochi naturalistici assistiti da un'Educatrice ambientale.

Dove: Toscana (VT)

Quota di partecipazione: € 39,00 a persona (pranzo incluso) - € 19,00 1° bambino (6-12 anni) - € 15,00 2° bambino (6-12 anni) (pranzo incluso)

15 aprile 2012

DAL LUPOLO ALLA BIRRA - Visita ad un birrifico artigianale

Un'escursione da non perdere per tutti gli appassionati delle Bionde, Rosse e Scure! Visita ad un birrifico artigianale, sulle montagne tra Lazio e Abruzzo, accompagnati dal mastro birraio che ci illustrerà le materie prime e i processi che sono dietro la produzione di una bottiglia di birra. Per concludere light lunch e degustazione guidata di birre artigianali all'interno del birrifico.

Dove: Borgorose (RI)

Quota di partecipazione: € 35,00 a persona (light lunch e degustazione di birre inclusi) - € 15,00 bambini fino 12 anni (light lunch incluso)

6 maggio 2012

DAI PASCOLI AL FORMAGGIO - Visita ad un caseificio artigianale

Visita ad una piccola azienda casearia a gestione familiare immersa tra le colline vicino Sutri. Dopo una gustosa colazione di benvenuto, visita guidata agli animali della fattoria, laboratorio di mungitura e laboratorio caseario per conoscere e vedere da vicino il processo di trasformazione da latte al formaggio. Per concludere light lunch in fattoria con prodotti tipici e degustazione dei formaggi prodotti in azienda, nel pomeriggio visita al borgo di Sutri e al punto vendita aziendale.

Dove: Sutri (VT)

Quota di partecipazione: € 39,00 a persona (light lunch incluso) - € 19,00 1°bambino (6-12 anni) - € 15,00 2° bambino (6-12 anni) (light lunch incluso)



20 maggio 2012

UN GIORNO DA DEGUSTATORE DI... VINO

Una giornata tra le colline umbre per chi vuole avvicinarsi al mondo della degustazione dei vini, o per chi è incuriosito dal conoscere una nuova etichetta. Visita ad un'azienda vinicola guidati dalla sommelier dell'azienda in un percorso sensoriale che vi farà conoscere ed apprezzare gli aromi e le qualità dei vini degustati. Pranzo tipico in agriturismo a poca distanza dall'azienda.

Dove: Ficulle (TR)

Quota di partecipazione: € 49,00 a persona (pranzo incluso) - € 19,00 1°bambino (6-12 anni) - € 15,00 2° bambino (6-12 anni) (pranzo incluso)

30 Settembre 2012

FIT & FOOD - Camminare e degustare

Partenza dal Lago di Vico e arrivo alla meravigliosa faggeta del Monte Venere con alberi secolari enormi. Una passeggiata adatta a tutti con arrivo presso un'area attrezzata dove verrà servito un piccolo aperitivo (bruschette con creme, sott'oli, prodotti da forno secchi, salumi e formaggi locali, 2 vini locali) a base di prodotti tipici della zona.

Dove: Riserva Naturale Lago di Vico - Caprarola (VT)

Quota di partecipazione: € 35,00 a persona (aperitivo incluso) - € 15,00 bambini fino 12 anni (aperitivo incluso)





7 Ottobre 2012

DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA - Vendemmiano degustando

Visita ad un'azienda biologica di Corchiano accompagnati dalle guide per scoprire la filiera produttiva del vino biologico. Durante la mattinata sarà possibile partecipare alla vendemmia (attività soggetta a riconferma) per riscoprire gesti e riti tradizionali. Per concludere aperitivo in cantina con prodotti tipici e vino dell'azienda. Pranzo facoltativo, in convenzione, presso una trattoria tipica di Caprarola (VT)

Dove: Corchiano (VT)

Quota di partecipazione: € 20,00 a persona - € 5,00 bambini (6 -12 anni) - Pranzo in convenzione € 25,00 adulti - € 20,00 bambini (6 -12 anni)

21 Ottobre 2012

UN GIORNO DA DEGUSTATORE DI...OLIO

Una giornata dedicata all'olio novello, la mattinata visita agli uliveti per provare le varie tecniche di raccolta delle olive, più tardi visita al frantoio per vedere da vicino le varie fasi dell'estrazione dell'olio. Pranzo guidato da una degustatrice d'olio nazionale per un viaggio nel gusto alla scoperta dei sapori e dei profumi della dieta mediterranea. Per i bambini (6-12 anni) pranzo e giochi naturalistici assistiti da un'Educatrice ambientale.

Dove: Sacrofano (RM)

Quota di partecipazione: € 49,00 a persona (pranzo incluso) - € 19,00 1° bambino (6-12 anni) - € 15,00 2° bambino (6-12 anni) (pranzo incluso)

18 Novembre 2012

UN GIORNO DA DEGUSTATORE DI...MIELE

In questa giornata il protagonista è il miele! Guidati da un apicoltore e degustatore esperto, impareremo a riconoscere profumi e sapori dei mieli uniflorali e i loro abbinamenti con il cibo. Inoltre scopriremo l'origine dei prodotti dell'alveare, il loro uso da parte delle api e nell'alimentazione umana. L'attività si svolge all'interno di un'azienda agricola biodinamica familiare. Per concludere pranzo con prodotti tipici della Tuscia viterbese.

Dove: Vetralla (VT)

Quota di partecipazione: € 49,00 a persona (pranzo incluso) - € 25,00 bambini (6 -12 anni) (pranzo incluso)