

Martelli e formaggi



COLLINE PISANE

A partire da € 154,00

www.visitterredipisa.it

Martelli
artigiani pastai
dal 1926



dalla famiglia
artigiani pastai
nel proprio pastificio
(colline pisane)

Martelli
artigiani pastai
dal 1926



prodotti dalla famiglia
Martelli artigiani pastai
nel proprio pastificio
di Lari (colline pisane)

Martelli
artigiani pastai
dal 1926



prodotti dalla famiglia
Martelli artigiani pastai
nel proprio pastificio
di Lari (colline pisane)



Dino, Mario e C. s.r.l.
via S. Martino, 3
(Pisa) - Italia

tel. 0587-684384 - fax 0587-684384

numero verde 800-684238

per gustare la nostra pasta
cuocerla al dente in molta acqua bollente leggermente salata.
scolarla rapidamente
gustarne già il sapore senza condimento
aggiungere prima il formaggio (se la ricetta lo richiede) poi
la salsa, mescolare e subito servire.

per contatti anche con Internet: www.famigliamartelli.it e-mail: info@famigliamartelli.it

Un viaggio emozionante alla scoperta dei tesori nascosti della Toscana.

Partiremo dall'hotel in cui alloggerete e ci dirigeremo verso Terricciola, dove avrete l'opportunità di immergervi nell'arte della produzione vinicola presso la rinomata cantina di Fibbiano.

Lasciatevi avvolgere dalla magia del processo di produzione del vino, mentre esplorerete i vigneti curati con passione e dedizione. Le viti ondulanti sotto il sole toscano sono un vero spettacolo per gli occhi e rappresentano l'essenza di una tradizione millenaria. Incontrerete gli esperti vinificatori che condividono con voi la loro conoscenza e la loro passione per l'arte di trasformare l'uva in prelibati nettari. E quale miglior modo per comprendere appieno il loro impegno che attraverso una degustazione dei vini pregiati? Ogni sorso sarà un viaggio sensoriale attraverso i sapori e gli aromi di questa terra generosa.

La nostra avventura continua a Lari, dove la storia prende vita nel suggestivo scenario del castello. Questa maestosa fortezza medievale vi accoglierà con le sue mura imponenti e le torri affascinanti. Sarete guidati attraverso i corridoi intrisi di storia e avrete l'opportunità di immergervi nelle leggende e nelle vicende che hanno plasmato questo luogo magico nel corso dei secoli.

Ma non è tutto: il nostro itinerario ci porterà al rinomato pastificio Martelli, un luogo dove la tradizione artigianale si fonde con l'innovazione moderna. Qui, potrete osservare da vicino l'arte di creare pasta di alta qualità e degustare prelibatezze che vi faranno innamorare ancora di più della cucina italiana.

E per concludere in bellezza, ci dirigeremo verso la grotta di stagionatura dei formaggi Busti, un luogo incantevole dove l'arte della produzione dei formaggi raggiunge la sua massima espressione. Sarete accolti in un'atmosfera magica, circondati da forme di formaggio che maturano lentamente, catturando i sapori unici della regione.

Siamo entusiasti di condividere con voi la bellezza, la storia e i sapori autentici della Toscana in un itinerario pensato con passione e cura. Rientro in hotel previsto in tarda serata.

L'esperienza sarà effettuata al raggiungimento di minimo 8 partecipanti.