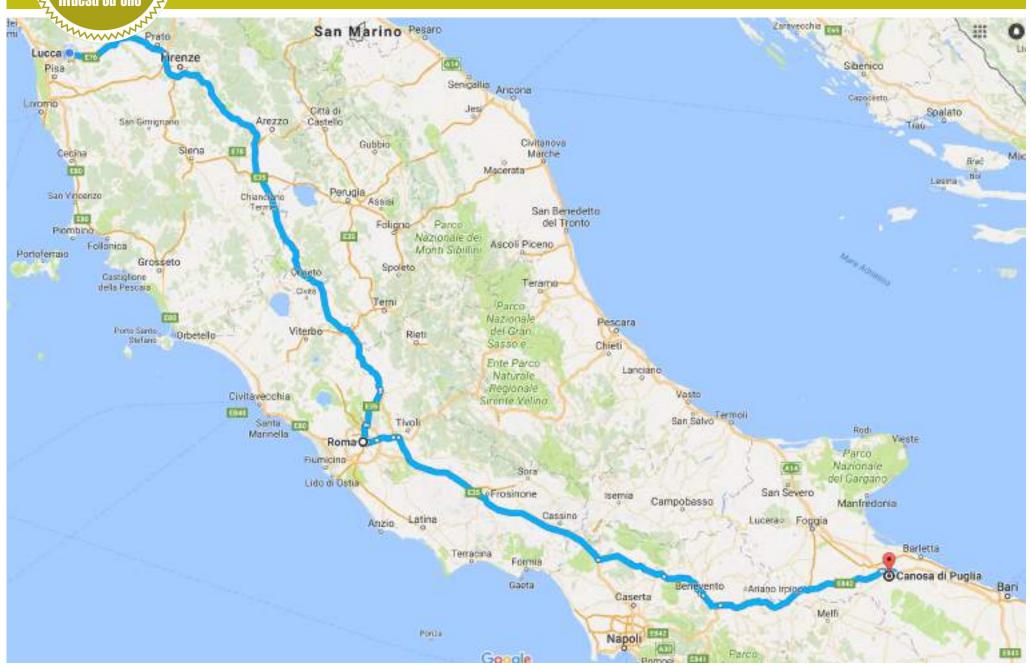






### LA PARTENZA: LUCCA-ROMA-CANOSA DI PUGLIA



## Maestrod olio

### **PROGRAMMA**

18 ottobre	19 ottobre						
Partenza da Lucca in bus privato	8.00	Colazione presso l'Hotel Pineta					
Arrivo a Roma e sosta per pranzo	12.30	Visita presso Olio Mimì	10.30				
Pranzo a sacco di <i>Sandra e L'Angolo Dolce</i>		Lunch presso Le Lampare Al Fortino	13.00				
Arrivo a Canosa di Puglia	18.00	Ritorno all'Hotel Pineta	15.30				
Visita all'Az. Agr. Sabino Leone + deg. (anche		Percorso benessere su prenotazione	(incluso)				
Fratelli Ferrara)		Visita di Molfetta	20.00				
Check-in Hotel Pineta Wellness & Spa	19.30	Cena a La Vineria di San Domenico con					
Cena presso il ristorante Upepidde	21.00	gli oli dell'Az. Agr. Ciccolella					
Pernottamento all'Hotel Pineta		Pernottamento all'Hotel Pineta	21.00				
20 ottobre							
Colazione presso l'Hotel Pineta		Check-in presso Tenuta Monacelle	17.00				
Check-out dall'Hotel Pineta Wellness & Spa		Cena presso Ristorante L'Aratro	21.00				
Visita all'Az. Agr. De Carlo + deg.	11.00	Pernottamento alla Tenuta Monacelle					
Lunch alla Locanda Romanelli	13.00						
Visita alle Grotte di Castellana	15.00						



### PROGRAMMA

21 ottobre		22 ottobre	
Colazione presso Tenuta Monacelle Visita di Alberobello Visita all'Az. Agr. Intini + degustazione Lunch all'Osteria Botteghe Antiche Pomeriggio libero Cena presso Il Poeta Contadino Pernottamento presso Tenuta Monacelle	8.30	Colazione presso Tenuta Monacelle	8.00
	9.30	Check-out da Tenuta Monacelle	8.30
	11.00	Visita e lunch alla Tenuta Vannulo	11.30
	13.00	Partenza per Roma e Lucca	15.30

# Maestrod olio

### LUOGHI

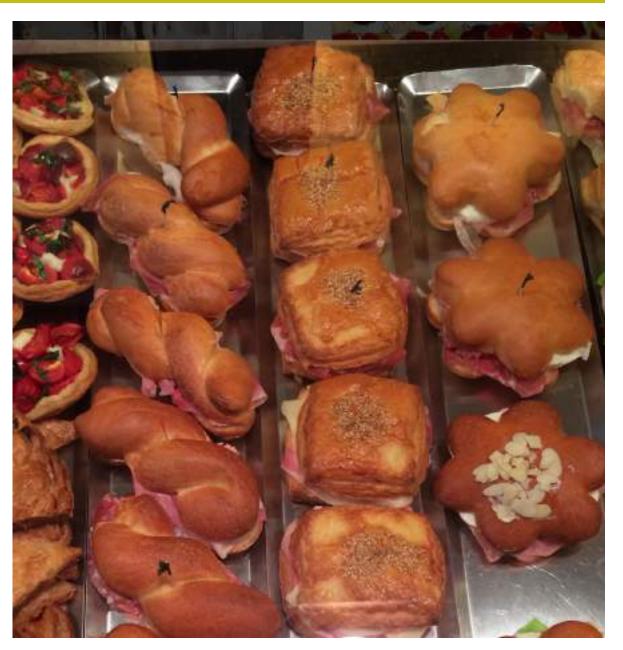
CITTÀ	GIORNO	AZIENDA	LUNCH	CENA	ALLOGGIO	
Lucca Roma Canosa di Puglia Ruvo di Puglia	18/10	Az. Agr. Sabino Leone Fratelli Ferrara	Sandra e l'angolo dolce	Upepidde	Hotel Pineta Wellness & Spa	
Modugno Trani Molfetta Ruvo di Puglia	19/10	Olio Mimì Olio Ciccolella	Le Lampare Al Fortino	La Vineria di San Domenico		
Bitritto Castellana Grotte Alberobello Monopoli	20/10	Az. Agr. De Carlo Grotte di Castellana	Locanda Romanelli	L'Aratro	Tenuta Monacelle	
Alberobello Putignano Monopoli	21/10	Az. Agr. Intini	Osteria Botteghe Antiche	II Poeta Contadino		
Capaccio Roma Lucca	22/10	Tenuta Vannulo	Tenuta Vannulo	-	-	



### Sandra e l'Angolo dolce



Oltre vent'anni di esperienza, impegno e sogni nell'universo della pasticceria

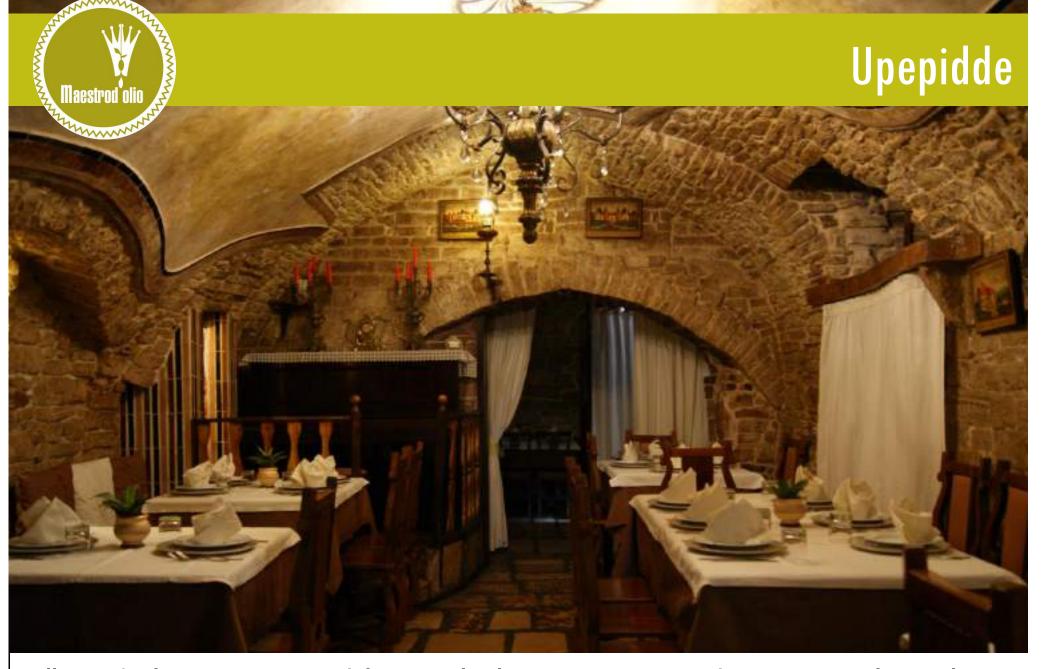




Ogni passaggio della produzione è seguito con meticolosità per preservare la genuinità del frutto: dalla raccolta allo stoccaggio, dalla defogliazione e lavaggio delle olive alla molitura a freddo. Questo impegno costante nel mantenere uno standard elevato nei processi produttivi, unito alla cura degli uliveti, porta alla resa di un extravergine di categoria superiore.



L'azienda agricola Fratelli Ferrara esiste da oltre 200 anni e ben sei generazioni si sono succedute nella proprietà e coltivazione dei terreni. È estesa complessivamente circa 513 ettari, coltivati ad oliveto, grano duro, colture industriali.



Collocato fra le mura aragonesi del XVI secolo, il ristorante UPEPIDDE ha sempre privilegiato le grandi tradizioni della cultura della ristorazione, dell'accoglienza dell'ospite.



Nella Puglia centrale, tra il Gargano e l'Alta Murgia, dove Castelli e Cattedrali caratterizzano itinerari millenari, trovi a Ruvo di Puglia ciò che non ti aspetti ma che cerchi da sempre: l'Hotel Pineta Wellness & SPA. La felice collocazione consente di partire alla scoperta del territorio dell'alta Murgia e della costa nord-barese.



Domenico Conserva, per tutti Mimì, nasce e cresce tra gli ulivi, la terra rossa e l'aria pulita. Mimì per tutta la vita si è occupato di trasporti ma nel suo cassetto c'era un sogno e i suoi figli, Donato e Michele, insieme a Giuditta, sua moglie, hanno deciso di portarlo avanti. Quel sogno è diventato realtà e Mimì è diventato il nome di un Olio Extra Vergine di Oliva di eccellenza.



Semplice e raffinato, un locale che si rinnova ad ogni stagione in grado di stupire e incantare il proprio ospiti proponendo una cucina tradizionale rivisitata, in un atmosfera storica con elementi di design unico.



L'Azienda agricola Ciccolella è situata nel mezzo della più importante zona di coltivazione di olivi della Puglia, ovvero tra Giovinazzo, Molfetta e Terlizzi (nord Barese). La famiglia Ciccolella possiede una verde distesa di ulivi, con oltre 5.000 piante della varietà Coratina e Ogliarola, a ridosso del Mar Adriatico.



La cucina stagionale e il buon vino contraddistinguono La Vineria. Ognuna della 250 etichette di vino può essere sorseggiata al calice. Ad accompagnare la bontà di Bacco ci sono piatti di cucina mediterranea a Km Zero, pesce e verdura di stagione, preparati secondo la tradizione.



La famiglia De Carlo produce olio extravergine con passione nella loro azienda, situata nella famosa Conca Barese, nel territorio di Bitritto. Negli anni Ottanta, i coniugi De Carlo decisero di valorizzare l'alta qualità del loro olio, facendolo conoscere in tutto il mondo: ben presto riuscirono ad affermarsi sul mercato nazionale e internazionale.



Nel cuore di Castellana Grotte, a sud di Bari, laddove l'amore per il cibo e la tradizione connotano ogni momento conviviale, sorge un luogo magico del Seicento. I nobili Romanelli usavano depositarvi vino e altre prelibatezze. E ancora oggi funziona così.

### L'Aratro



La cucina rigorosamente regionale in essa tradizione e fantasia formano un connubio di piatti unici e genuini come una volta. In cucina Domenico, il patron, è affiancato dagli chef Giuseppe e Cosimo, i quali trasformano in succulenti piatti tutti i prodotti della terra che i contadini coltivano nei campi che circondano Alberobello.



Tenuta Monacelle è un luogo dall'anima profonda. La sua architettura attinge alla tradizione culturale pugliese e contiene la pietra viva, i muretti a secco, il rosso dei gerani, i pinnacoli dei trulli, i sapori genuini. Soggiornare qui significa recuperare una dimensione rilassante e di piacere autentico, incastonata tra gli ulivi della Valle d'Itria e vicina al Mare Adriatico.



#### Olio Intini



Il Frantoio Intini nasce nel **1928**. Da allora la volontà di offrire un olio di qualità sempre superiore è cresciuta insieme alla maestria nel settore. Seguendo la ricerca e le nuove frontiere del mercato, arricchendo il sapere ereditato con gli studi più innovativi, **Pietro Intini**, esperto assaggiatore di olio di oliva, ha negli ultimi anni fornito la sua azienda degli impianti più moderni.



Dove un tempo le antiche botteghe di Putignano animavano la vita cittadina nel cuore del paese, adesso sorge l'osteria di Stefano e Valentina. Luogo di anima, di passione, di gusto, dove il rispetto per la tradizione incontra la capacità da parte dello chef di reinventare e reinterpretare ogni piatto con stile e creatività.



L'avventura gastronomica del patron Leonardo inizia in maniera del tutto casuale nel lontano 1977. Dall'accurata ristrutturazione di una vecchia stalla egli ricava l'attuale locale: un raffinato rustico in pietra viva con l'ambientazione di una corte medioevale. In questo clima suggestivo, vengono proposti principalmente piatti dell'antica tradizione pugliese.



Un'azienda all'avanguardia, una grande mozzarella di bufala e tante attività a chilometro zero, dalla bottega della pelle alla yogurteria. È la passione di Tonino Palmieri il segreto del successo della tenuta Vannulo.

