

# UNA GIORNATA IN MASSERIA: “PASTA SALENTINA”



L'antica arte della pasta fresca svela i suoi segreti.

Impasterai la farina biologica di grano duro Senatore Cappelli di produzione propria e realizzerai il prodotto mediterraneo per eccellenza, **la Pasta!** Un esperto guiderà le tue mani nella creazione dei formati tipici della tradizione salentina.

Finito il lavoro degusterai la pasta realizzata condita con pomodorino fresco, basilico e “Cacio Ricotta”, “Ricotta Marzotica” e/o “Ricotta Forte”.

Possibilità di spedizione direttamente a casa tua in Italia o all'estero.

## INFO:

- **Durata:** 2 ore 30 minuti circa;
- **PAGAMENTO ANTICIPATO** 24ore prima del Tour **IN CONTANTI:** presso **“Autonoleggio Salento Via L. Scarambone, 16 – 73100 Lecce”**, dove verrà rilasciata ricevuta e voucher di partecipazione al Tour;
- I partecipanti verranno presi e riaccompagnati in struttura o da dove ci viene richiesto, pertanto l'autista sarà a disposizione per tutta la durata del tour;
- Prenotazioni da **“Autonoleggio Salento Via L. Scarambone, 16 – 73100 Lecce”**  
**Sig.ra Maria Rosaria +39 347/9756757 [mary.mare75@libero.it](mailto:mary.mare75@libero.it)**