

## In tour dal produttore con Eataly

di Eataly

31 Agosto 2020 - 17:17



Un ciclo di appuntamenti per scoprire i produttori locali e le loro eccellenze.

Ecco l'occasione perfetta per sapere come mai i prodotti locali che si trovano da Eataly sono così buoni. Grazie alla collaborazione tra Eataly Genova e Pesci Viaggi & Turismo di Genova (Gruppo Innovenia) è possibile scoprirlo in prima persona, visitando i luoghi in cui nascono queste eccellenze, per carpirne i segreti, la storia e le tradizioni direttamente da chi, con dedizione ed impegno, le porta avanti.

Il primo tour in programma è previsto per sabato 5 Settembre, con la visita all'Azienda Agricola Dalpian a Tiglieto, all'interno del Parco dei Beigua, definito patrimonio dell'umanità dall'Unesco. L'azienda coltiva con cura frutti di bosco, frutta e verdura, che vengono trasformati nel laboratorio aziendale in prelibatezze e conserve. L'attenzione ai dettagli fa sì che la freschezza e i benefici dei frutti appena raccolti vengano mantenuti intatti e pronti per essere gustati.

Punto di ritrovo la mattina a Eataly Genova, con partenza per Tiglieto dopo colazione da Eataly e ritiro del pranzo al sacco. Visita guidata dell'Azienda Agricola Dalpian e degustazione del gelato di produzione propria, abbinato alla macedonia di frutti di bosco. A seguire visita ad Albissola Marina, alla scoperta dei numerosi atelier che producono beni in ceramica e decorazioni degli edifici.

L'appuntamento successivo sarà sabato 12 Settembre, alla scoperta del Golfo Paradiso,

dove perdura da secoli una tradizionale pesca artigianale portata avanti con tenacia dai pescatori locali: la Tonnarella di Camogli, piccola eccellenza locale con un sistema di pesca Presidio Slow Food. Un biologo accompagnerà i partecipanti in un tour, con possibilità di snorkeling per osservare nel migliore dei modi questa concentrazione di forme di vita, colori e organismi incredibili.

Sabato 10 Ottobre sarà la volta della visita agli stabilimenti dell'Azienda Agricola Serre sul Mare - Il Pesto di Prà. Si scoprirà il ciclo di coltivazione del basilico, dalla semina, la crescita fino alla raccolta. Spiegazione e preparazione del Pesto al Mortaio insieme agli esperti, seguendo la ricetta tradizionale.

A seguire visita a Mendatica (IM) dell'Azienda Agricola Il Castagno, per conoscere i suoi allevamenti della pecora brigasca, Presidio Slow Food, e degustare i formaggi prodotti a latte crudo. Seguirà pranzo nel ristorante.

Per informazioni e prenotazioni scrivere a [eatalygenova@eataly.it](mailto:eatalygenova@eataly.it) e [info@pesciviaggi.com](mailto:info@pesciviaggi.com) o telefonare a +39 010 591625.

Tutti i tour sono organizzati nel rispetto delle disposizioni e delle norme di sicurezza, garantendo il corretto distanziamento e l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale.