

Viaje Turístico Gastronómico 2026

Puglia

# PUGLIA GOURMET EXPERIENCE

## COCINA, CULTURA y TRADICIÓN DESDE LAS RAÍCES

*Puglia en tus manos: talleres, sabores y tradiciones ancestrales.*

 **ITINERARIO: 10 DÍAS / 9 NOCHES**

**Fechas:** Del 13 al 22 de abril de 2026

**Destino:** Puglia (Italia)

**Participantes:** Máximo 15 personas.

**Dirigido a:** Amantes de la Cocina Italiana.

**Edades:** 30 a +65 años

**Idioma:** Español (con traducción simultánea)

*Nota: Reserva anticipada hasta cubrir cupo*



## ITINERARIO DETALLADO

**Día 1 - Sábado 13/04:** Llegada a Bari – Bienvenida & Cena típica

**Llegada:** Aeropuerto de Bari – Traslado al alojamiento

**Check-in:** Hotel\*\*\*sup/\*\*\*\* en el centro histórico de Bari

**Bienvenida:** Degustación de pan casero con aceite de oliva y vinos locales

**Cena:** Restaurante local con platos típicos puglieses.

**Experiencia:** Presentación del programa y dinámica de grupo

**Día 2 – Domingo 14/04:** Descubriendo Bari Antiguo y Taller de Orecchiette

**Mañana:** Recorrido guiado por el casco antiguo de Bari, foco en mercados locales y productos autóctonos

**Taller de Cocina:** Aprender a hacer orechiette con una nonna local

**Almuerzo:** Compartido con los platos cocinados

**Tarde libre:** Explora el puerto o descanso

**Noche:** Cena en trattoria cercana

# Viaje Turístico Gastronómico 2026 *Puglia*

## PUGLIA GOURMET EXPERIENCE COCINA, CULTURA y TRADICIÓN DESDE LAS RAÍCES

*Puglia en tus manos: talleres, sabores y tradiciones ancestrales.*

**Día 3 – Lunes 15/04:** Campo, Aceite y Pan – La esencia de Puglia

**Salida temprano:** Hacia campiña de Murgia

**Visita:** Fattoria con molino de aceitunas centenario

**Experiencia:** Cata de aceites de oliva virgen extra y recogida de aceitunas si la temporada lo permite

**Taller práctico:** Elaboración de pan puglés con masa madre

**Degustación:** Aceite nuevo, pan fresco y quesos locales

**Cena:** En la misma granja, menú basado en productos del campo



**Día 4 – Martes 16/04:** Alberobello y Quesos Artesanales

**Mañana:** Visita a Alberobello, Patrimonio de la Humanidad UNESCO

**Experiencia:** Tour por una pequeña quesería artesanal ( caseificio )

**Taller:** Degustación de distintos tipos de queso (burata, mozzarella, caciocavallo)

**Almuerzo:** Menú degustativo con productos lácteos y vinos

**Opcional:** Tarde de compras artesanales o relajación en trullo.

**Cena:** En una masseria cerca de Locorotondo



**Día 5 – Miércoles 17/04:** Salento, Mar y Mariscos

**Traslado a Lecce:** Tierra del barroco y de maravillosas costas

**Visita guiada:** Centro histórico de Lecce

**Experiencia:** Clase de cocina junto a un chef local especializado en mariscos y pescados del Adriático.

**Menú:** Risotto con mariscos, frutti di mare, frituras

**Cena:** Con ingredientes frescos del día.



**Día 6 – Jueves 18/04:** Playa, Mercado y Cocina Fresca

**Mañana:** Visita al mercado de Galatina o Nardò

**Actividad:** Selección de ingredientes frescos con guía culinario

**Taller:** Clase de cocina mediterránea ligera: ensaladas, antipasti, salsas naturales

**Almuerzo:** Compartido al aire libre en una villa rural

**Tarde:** Relajación en playa privada o piscina

**Noche:** Cena informal con cóctel de despedida de la región salentina

## PUGLIA GOURMET EXPERIENCE

COCINA, CULTURA y TRADICIÓN DESDE LAS RAÍCES

*Puglia en tus manos: talleres, sabores y tradiciones ancestrales.*



### **Día 7 – Viernes 19/04:** Matera – Viaje Gastronómico a Basilicata.

Excursión de día completo a Matera (UNESCO), famosa por su historia y comida ancestral

**Visita:** Cueva restaurada con cata de pan de hierbas y carnes secas

**Experiencia:** Historia del pan y la conservación de alimentos en cuevas.

**Cena:** En uno de los mejores restaurantes de Matera, fusionando pasado y presente

### **Día 8 – Sábado 20/04:** Trulli, Vino y Cena bajo el Olivo.

Regreso a la zona de Cisternino

**Visita:** Bodega local con cata de vinos puglieses (Negramaro, Primitivo)

**Taller:** Armonización de vino y comida

**Cena única:** Al aire libre bajo un olivo centenario, con menú especial de chef invitado

### **Día 9 – Domingo 21/04:** Experiencia Innovadora – Fermentaciones y Cocina Experimental

**Taller exclusivo:** Cocina experimental con fermentaciones naturales, técnicas ancestrales y uso de hierbas silvestres.

**Chef invitado:** Un joven innovador de Puglia que fusiona tradición y alta cocina

**Almuerzo:** Menú degustación de 5 tiempos

**Tarde libre:** Posibilidad de spa, masaje o excursión corta.

### **Día 10 – Lunes 22/04:** Despedida y regreso

**Mañana:** Desayuno italiano y entrega de certificados de participación.

**Salida:** Traslado al aeropuerto de Bari

**Vuelta a casa** con sabores y recetas de Puglia en el corazón.

# Viaje Turístico Gastronómico 2026

# Puglia

## PUGLIA GOURMET EXPERIENCE

### COCINA, CULTURA y TRADICIÓN DESDE LAS RAÍCES

*Puglia en tus manos: talleres, sabores y tradiciones ancestrales.*



## CONCLUSIONES Y BENEFICIOS

### Aprendizaje Auténtico

Este viaje ofrece una inmersión profunda en la cultura culinaria pugliesa, combinando aprendizaje práctico con historia ancestral, permitiendo a los participantes cocinar, vivir y sentirse parte de esta tierra.

### Conexión Humana

Los talleres son impartidos por expertos locales, chefs, agricultores y familias tradicionales, generando una red real de intercambio cultural y afectivo.

### Turismo Responsable

Se apoya la economía local mediante visitas a pequeños productores y empresas familiares, promoviendo un turismo sostenible y respetuoso.

### Memorias sensoriales

Cada día deja un recuerdo único, desde el sabor de una burrata fresca hasta el aroma de un aceite virgen extra recién molido.

### Regalo Experiencial

Ideal para quienes buscan viajar diferente, aprender mientras disfrutan, y llevarse mucho más que fotos: llevan consigo nuevas habilidades, amigos y sabores.

**Sede en Italia:** Via Abate Gimma 160/162 - Bari - Region Puglia - Italia

**Sede en Argentina:** Calle 62 n° 238 - La Plata - Provincia de Buenos Aires - Argentina

**INFORMES Y RESERVAS:** 54 221 5629326 - [turismoenitalia@corredorproductivo.net](mailto:turismoenitalia@corredorproductivo.net)