

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 orecchiette 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 Argentina: Calle 62 n° 238 - La Plata - Provincia de Buenos Aires - Argentina

INFORMES Y RESERVAS: 54 221 5629326 - turismoenitalia@corredorproductivo.net