

STAGE TERRITORIALE IN ITALIA

LUNEDÌ

Monday

15:50

Partenza aereo da Milano

Departure by plane from Milano

17:20

Arrivo all'aeroporto di Napoli

Arrival at Naples Airport

18:00

Trasferimento, sistemazione in hotel

Transfer, check in at hotel

20:30

Cena libera a Napoli

Free dinner in Naples

MARTEDÌ

Tuesday

08:50

Partenza dall'Hotel

Departure from hotel

09:45

Visita ad una azienda produttrice di torrone: come è nato il prodotto, la sua storia. Le materie prime; le mandorle e il miele.

Il processo di produzione

Visit to a Nougat producer: how the product was born, its history. The raw materials; almonds and honey

The production process.

13:00

Pranzo

Lunch

14:30

Visita presso un produttore artigianale di cioccolato

Descrizione della pianta del cacao e la trasformazione dalle fave di cacao al cioccolato.

16.00

Vedere la produzione delle praline ed le barrette di cioccolato

17.00

Degustazione guidata di 3 cioccolatini di provenienze diverse.

18:45

Corso di cucina a cura di uno chef locale; una tipica cena irpina

Cooking session with a local chef: a typical irpinian dinner

21:00

Degustazione dei piatti presentati durante il corso di cucina

Tasting of the meal prepared with the chef

MERCOLEDÌ

Wednesday

08:50

Partenza per una grande azienda vitivinicola

Departure to a large wine company

09:30

Lezione in aula sulla viticoltura campana: I vitigni autoctoni e le caratteristiche del terreno

Lesson on Campania viticulture; autochthonous grape varieties and regional land characteristics

12:30

Pranzo

Lunch

15.00

Visita della cantina

Visit to the wine cellar

16:00

Trasferimento in bus a Taurasi - città del vino

Departure for Taurasi "wine town"

16:15

Visita del paese e dei vigneti con viti secolari (pre-fillossera)

Guided visit of the town and visit to pre-fillossera vineyards

17:30

Rientro in albergo

Return to hotel

20.00

Cena

Dinner

GIOVEDÌ

Thursday

09:00

Lezione sui formaggi campani; introduzione sulle DOP. I formaggi a pasta filata, dura e molle.

Lesson on cheeses from Campania; introduction to the local DOPs. Stringy, hard and soft cheeses

11.30

Degustazione guidata dei diversi formaggi campani

Guided tasting of various cheeses from Campania

13.00

Pranzo leggero

Light lunch

15.00

Visita presso un allevamento di Bufale

Spiegazioni sull'alimentazione e sulle differenze di qualità tra il latte vaccino e il latte di bufala
Visit to a Buffalo farm
Explanation of what the animals eat and on the difference of quality between cow's milk and buffalo milk

16.30

Visita ad un'azienda biologica casearia.
Lezione sulla Mozzarella di Bufala con una dimostrazione del processo di produzione
Degustazione del prodotto
Visit to an organic cheese producer
Lesson on Buffalo Mozzarella cheese with a demonstration of the production process
Tasting of the cheese

18.00

Ritorno in albergo
Return to hotel

20.00

Cena
Dinner

VENERDÌ
Friday

09:00

Lezione sulla pasticceria napoletana. Dimostrazione di preparazione dei Babà e della Pastiera
Lesson on Neapolitan pastry making. Demonstration of the production of Babà and Pastiera sweets

11:00

Visita a Sorrento
Visit to Sorrento

13:00

Pranzo
Lunch

14:00

Partenza per Amalfi
Departure for Amalfi

15:30

Lezione sui Limoni Amalfitani
Tema della lezione: caratteristiche morfologiche e organolettiche dei limoni
Il processo di produzione del Limoncello e degustazione
Lesson on Amalfi lemons: their morphological and organoleptic characteristics
The production process of Limoncello followed by a tasting

20:00

Cena
Dinner

SABATO
Saturday

03:30

Visita presso il mercato del pesce a Pozzuoli

Visit to the fish market in Pozzuoli

05.30

Ritorno in albergo

Return to hotel

11:30

Lezione sulle tecniche di pesca utilizzate a Napoli

Le specie più comuni e quelli in via di estinzione

Lesson on fishing techniques used in Naples

The most common species fished and those that are becoming extinct

12:30

Pranzo a base di pesce

Lunch based on fish

16:00

Visita presso un Centro di depurazione e spedizione di molluschi

Visit to a delivery center and fish warehousing facility of bivalve molluscs

17.30

Ritorno in albergo

Return to hotel

20.00

Cena

Dinner

DOMENICA

Sunday

09.00

Partenza per Gragnano

Departure for Gragnano

09.30

Lezione sulla pasta: la storia della produzione artigianale della pasta nella città di Gragnano. L'importanza della qualità delle materie prime; l'acqua e la farina di grano duro. La funzione del glutine.

Lesson on pasta: the history of home made production of pasta in the city of Gragnano. The importance of the quality of the raw materials; water and durum wheat. The function of gluten.

10.30

Visita presso un pastificio grande per seguire le fasi di produzione industriale della pasta

Visit to a large pasta factory to follow the production process of pasta making

13.00

Pranzo

Lunch

15:30

Lezione sulla Pizza Napoletana; come è nata. Le caratteristiche della pizza napoletana che la contraddistinguono.

Lesson on the Neopolitan Pizza; how it was born. The characteristics of Neopolitan Pizzas which distinguish it from others.

17:00

Partenza per Napoli

Departure for Napoli

20:00

Cena

Dinner

LUNEDÌ

Monday

07:00

Partenza dall'aeroporto di Napoli

Departure from Naples airport

11:30

Arrivo a Milano

Arrival at Milan

Trasferimento a Bra in bus

Transfer to Bra by bus