

DAL BOSCO ALLA TAVOLA

Weekend di natura e cucina in Val Taro



Organizzazione tecnica:

BOOK YOUR ITALY by TRAVEL-LAB T.O. & D.M.C.

Località Fornace, 194 - 43032 Bardi (PR) | Italy

+39 0525 1826088; +39.349.6649821

www.bookyouritaly.it | info@bookyouritaly.it



159€ a persona

- n. 01 pernottamento in camera doppia con prima colazione in hotel 3*, b&b o agriturismo a Borgo Val di Taro
- n. 01 escursione di gruppo con guida ambientale escursionistica
 - n. 01 ticket per la raccolta funghi
- n. 01 lezione sulla lavorazione e utilizzo del fungo in cucina e cena in agriturismo a base di funghi

*Nel weekend 21/22 settembre l'escursione sarà effettuata domenica 22 alle ore 9.30
Notte supplementare - 40€ per persona



GIORNO 01 | 14 oppure 21 SETTEMBRE 2019

Arrivo con mezzi propri a Borgo Val di Taro (PR). Ore 9.30 ritrovo in località Vighini con guida ambientale escursionistica*. Passeggiata di mezza giornata e non troppo impegnativa all'interno dei boschi che hanno dato i natali al Fungo Porcino IGP di Borgotaro, per conoscere con quali specie arboree riesce a convivere meglio. Dalle 12.30-13.00 tempo libero a disposizione per il pranzo e per una visita alla 44ima edizione della Fiera del Fungo Porcino I.G.P. Sistemazione nelle camera riservata in hotel, b&b o agriturismo locale. Trasferimento con mezzi propri a Strela di Compiano (PR) per una dimostrazione e lezione di cucina con chef, incentrata sulla lavorazione del fungo. A seguire cena nel medesimo agriturismo. Rientro a Borgo Val di Taro e pernottamento.

GIORNO 02 | 15 oppure 22 SETTEMBRE 2019

Prima colazione. Fine dei servizi.

