

VIAGGI DI ISTRUZIONE

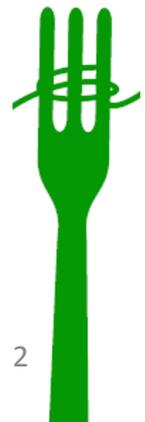


DIETA MEDITERRANEA





BUTIC
BUTIC
del gusto



OBIETTIVI

Per tutti gli Istituti scolastici che intendono approfondire le loro conoscenze in materia di produzione e alimentazione proponiamo il viaggio di istruzione “Dieta Mediterranea”.

Proposto da **Fondazione Ras**, **Vesuvian Institute** & **Italy Pleasure and Food**, il viaggio di istruzione ha come obiettivo la condivisione di un vero e proprio stile di vita gastronomico mediterraneo, unendo ai concetti gourmet basilari, linee guida ed esperienze pratiche attraverso tecniche innovative tese all'esplicazione chiara e completa degli argomenti.

Una vera e propria full immersion alla scoperta del territorio campano, arricchita da visite guidate a tema e attività laboratoriali.



ATTIVITÀ ED ESCURSIONI PER GLI STUDENTI

I nostri viaggi di istruzione in maniera coerente promuovono le bellezze della Campania e la sua ricca storia al fine di vivere un'esperienza di approfondimento culturale e divertimento. Il riscontro della qualità delle nostre proposte culturali è attestato dalla circolare del **MIUR** inviata alle **Direzioni Generali degli Uffici Scolastici Regionali**. I nostri tour tematici vengono predisposti in cooperazione con le istituzioni scolastiche al fine di proporre programmi quanto più vicini alle materie trattate nel corso dell'anno scolastico. Al fine di rendere il viaggio di istruzione una esperienza culturale ed emozionale, la Fondazione RAS, ha selezionato accuratamente mete, località e laboratori per offrire un ampio ventaglio di proposte. I tour riportati nella proposta possono essere modulari e integrati con altre attività e visite. La nostra assistenza è completa e parte dalla progettazione del tour sino all'assistenza in loco H24.



1° giorno

Arrivo al Vesuvian Institute e sistemazione in camera

Ore 15:00: Presentazione del programma di viaggio

Ore 15:30: Visita al sito archeologico delle Ville Romane di Stabiae:

L'antica Stabiae, fondata tra VII e VI a.C., fu una delle località prescelte dall'aristocrazia romana e da esponenti della cerchia imperiale, che vi fecero costruire imponenti ville di lusso in posizione panoramica, sul ciglio del pianoro di Varano; con l'eruzione del 79 d.C. la città venne sepolta da una coltre di lapillo e cenere di circa 4 m, assieme a Pompei ed Ercolano, ma a differenza di esse Stabiae ritornò a vivere molto presto, divenendo famosa per le virtù terapeutiche delle sue acque termali.

- Visita guidata a Villa San Marco

Villa San Marco, cosiddetta da una cappella che sorgeva nel XVIII secolo nei suoi pressi, si distende nell'area nord-orientale della collina di Varano, a circa 50 metri sul livello del mare; fu la prima villa esplorata in età borbonica, tra il 1750 e il 1754, e risale ad un periodo compreso tra l'età augustea e l'età claudio-neroniana.

Si visiteranno i diversi ambienti in cui si articola il complesso, tra cui il quartiere dell'atrio con annesso quartiere rustico, il quartiere termale, l'area del peristilio inferiore e superiore; si potranno così ammirare i magnifici affreschi, in parte ancora intatti dall'epoca dell'eruzione, ed i preziosi mosaici e stucchi che adornavano il ninfeo, immersi in una splendida cornice naturale.

Rientro al Vesuvian Institute

Ore 20:00: Cena



2° giorno

8.00 - 9.00: colazione

9.30: partenza e **Visita alla Fabbrica della pasta di Gragnano con particolare degustazione de “a Caccavella” tradizionale (alla sorrentina)**

Degustazione in una sala stile '800 della pasta più grande del mondo servita in un simpatico tegamino di terracotta vietrese fatto a mano, accompagnata dall'incontaminata acqua della sorgente di Gragnano in simpatiche brocche di terracotta artigianali.

A seguire, nel pomeriggio **Sorrento**

Meta turistica campana per eccellenza da sempre per le sue bellezze naturali ed artistiche e le sue tradizioni, Sorrento è il maggiore centro per numero di servizi offerti ed anche il più conosciuto e nominato di tutta la Penisola Sorrentina.

L'economia di Sorrento si fonda in gran parte su alcuni settori di punta quali il turismo, grazie alla naturale vocazione culturale e balneare del graziosissimo centro abitato, sull'agricoltura basata sulla produzione di agrumi (notissimo in tutto il mondo è il limoncello, liquore ottenuto con bucce di limone, alcool, acqua e zucchero), noci e olio, sulla trasformazione di prodotti caseari e, in ultimo, sulla creazione di eccezionali dolci, come ad esempio la tipica delizia al limone.

Visita al giardino dei limoni

L'agrumeto è un tipico giardino della penisola sorrentina la cui peculiarità è la posizione al centro della città di Sorrento. Il fondo di circa 11.000 mq è e rappresenta un esempio unico di preservazione e promozione delle tipicità locali. Il giardino è curato dall'Azienda Agricola "I Giardini di Cataldo" che ne utilizza gli agrumi per produrre fresche bevande da gustare e raffinati liquori dal gusto e dagli aromi inconfondibili.

Rientro al Vesuvian Institute

Tempo libero

20.00: cena



3° giorno

8.00 - 9.00: colazione

9.30: partenza e **Escursione al Vesuvio “La valle dell’inferno”**

Il sentiero parte da quota 965m e si distende per circa 2500m alternando tratti in discesa a tratti pianeggianti. Per la natura del tracciato risulta essere il percorso ideale per osservare la tipica struttura geologica del vulcano-strato a recinto del Somma-Vesuvio. La Valle dell’Inferno separa il Monte Somma dal vulcano più giovane, il Vesuvio, ed è in parte invasa dalle lave dell’ultima eruzione del 1944 colonizzate dal lichene *Stereocaulon vesuvianum*. La vista alla Valle dell’Inferno è una suggestiva passeggiata alla scoperta del lato orientale del Somma-Vesuvio perché qui si vive l’imponenza dei vulcani osservando dal basso il Monte Somma e il Vesuvio. Dopo essere scesi nella Valle dal versante di Ercolano, si raggiunge prima l’Arena e l’Arco naturale e poi i Cognoli di Levante sui quali è posta la più bella formazione di lava “a corda” del Vesuvio incisa da una profonda frattura in cui alloggiano numerose specie di felce e al cui interno è possibile entrare come se si fosse nelle viscere della Terra.

A seguire, nel pomeriggio **Visita e degustazione in vigneto, cantina ed uliveto, Trecase**

Azienda agricola di 11 ettari di vigneto specializzato nella produzione di Uve DOC Vesuvio da dove si ottiene il famoso Lacryma Christi del Vesuvio DOC (bianco - rosso - rosato). L’azienda è situata all’interno del Parco Nazionale del Vesuvio, il capovignaiolo ci accompagnerà nella spiegazione tecnica e si visiterà la cantina.

Si assaggeranno pomodorini, salame, formaggio e casatiello tipico napoletano, pane di giornata con olio, spaghetti al sugo e per dolce la pastiera napoletana.

Wine tasting: si degusteranno quattro tipologie di vino Lacryma Christi del Vesuvio DOC, bianco, rosso e rosato dell’annata, oltre al Lacryma Christi del Vesuvio rosso “riserva” sigillo ceralacca vend. 2007, il distillato di albicocca del Vesuvio o lo spumante rosé “Capafresca”.

Rientro al Vesuvian Institute

Tempo libero

20.00: cena



4° giorno

8.00 - 9.00: colazione

9.30: partenza e **Visita al caseificio e pranzo in azienda, Paestum**

Si assisterà alla lavorazione della mozzarella, all'impianto di trasformazione dello yogurt e all'allevamento delle bufale, si visiterà un museo della civiltà contadina con più di mille pezzi e della bottega della pelle.

Pranzo a sacco e partenza.



BUTTO
del gusto



CONDIZIONI

Le tariffe includono (le tariffe sono applicabili ad un numero min di 30 pax - 2 free ogni 15 pax, il prezzo varia in base al numero dei partecipanti, la tipologia degli itinerari può essere modificata a seconda delle diverse esigenze):

- 3 Pernottamenti c/o il Vesuvian Institute in pensione completa come da programma. Bevande incluse: ½ minerale ai pasti + ¼ di vino per i docenti. Sistemazione in camere doppie e multiple per i ragazzi. Singole per i docenti.
- Visita guidata al Sito archeologico delle Ville Romane di Stabiae - Villa San Marco (Castellammare di Stabia)
- Visita guidata alla Fabbrica della pasta di Gragnano con degustazione de “a Caccavella” tradizionale (alla sorrentina).
- Visita guidata all’agrumeto, Sorrento
- Escursione al Vesuvio “La valle dell’inferno”
- Visita e degustazione in vigneto, cantina ed uliveto, Trecase
- Visita al caseificio, Paestum
- Nostra assistenza e coordinamento in loco

Le tariffe non includono:

Extra - transfer - e tutto quanto non menzionato nella voce la tariffa include.

Il programma potrebbe subire variazioni indipendenti dalla nostra volontà.

INFO & BOOKING

Ufficio Marketing

marketing@vesuvianinstitute.org

Fondazione Restoring Ancient Stabiae

c/o Vesuvian Institute

Via Solaro, 13 | 80053 Castellammare di Stabia (Na) | Italy

Tel +39 081.8717114 - Fax +39 081.8715260

