

Impara a fare la pasta fresca in un borgo autentico vicino Olbia

Sardegna

- Durata: 3 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 24 ore prima

Nel cuore della Sardegna più autentica, questa pasta class ti accompagna alla scoperta della tradizione della pasta fresca fatta a mano all'interno di un piccolo borgo vicino Olbia. Tra racconti locali, ritmi lenti e cucina di famiglia, vivrai un'esperienza immersiva dove convivialità, benessere e cultura gastronomica si intrecciano naturalmente.

Guidati da una maestra locale, imparerai a preparare formati tradizionali della pasta sarda utilizzando tecniche tramandate da generazioni e ingredienti semplici del territorio. Durante il laboratorio scoprirai anche il legame tra alimentazione, stile di vita e longevità sarda, per poi condividere il pranzo o la cena insieme in un'atmosfera rilassata immersa nel verde.

Un'esperienza genuina e calorosa per entrare in contatto con il lato più vero della Sardegna attraverso cucina, lentezza e ospitalità locale.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Pasta class tradizionale in un borgo vicino Olbia
- Preparazione della pasta fresca sarda fatta a mano
- Esperienza guidata da una maestra locale
- Approfondimento sulla cultura della longevità in Sardegna
- Pranzo o cena immersi nella natura
- Atmosfera autentica e fuori dai percorsi turistici