

Scopri i limoni di Amalfi con una cooking class di pasta fresca

Amalfi · Costiera Amalfitana · Campania · ★ **4,7** 584 recensioni

- Durata: 4 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Nel cuore della Costiera Amalfitana, questa esperienza tra limoneti e cucina tradizionale ti accompagna alla scoperta del Limone Costa d'Amalfi IGP e della pasta fresca fatta a mano. Tra terrazze profumate, alberi di limone e ricette tramandate da generazioni, vivrai un pomeriggio autentico dedicato ai sapori più iconici del territorio.

Durante il lemon tour visiterai un autentico limoneto amalfitano scoprendo tecniche di coltivazione, storie locali e il lavoro quotidiano dei contadini della Costiera. Successivamente parteciperai a una cooking class di pasta fresca dove preparerai tre diversi formati seguendo ricette tradizionali della cucina mediterranea con un tocco amalfitano. Al termine dell'esperienza potrai gustare una cena tipica con la pasta realizzata con le tue mani.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Lemon tour in un autentico limoneto amalfitano
- Scoperta del Limone Costa d'Amalfi IGP
- Cooking class dedicata alla pasta fresca fatta a mano
- Preparazione di tre formati tradizionali di pasta
- Cena tipica con i piatti preparati durante il workshop
- Esperienza autentica tra natura e cucina mediterranea