

MANI IN PASTA NEL BORGO MOLISANO DI FORNELLI

Alla scoperta dell'autentica pasta Molisana fatta in casa

Fornelli è un suggestivo borgo medievale in provincia di Isernia, posto sulla destra del fiume Volturno e incastonato in un paesaggio collinare di rara bellezza, dominato da piante di ulivo, fitti boschi, rocce e praterie d'altitudine. Fornelli è anche conosciuto come il borgo dalle sette torri e vanta una cinta muraria medievale tra le meglio conservate del Molise e un impianto urbanistico che ancora oggi ricalca quello originario. Celebre in tutto il mondo, la pasta Molisana sarà la protagonista di questo tuo entusiasmante weekend alla scoperta di Fornelli: nel verde della natura della campagna di Fornelli, in compagnia di simpatici locali, tra sorrisi, chiacchiere e farina, imparerai a fare l'autentica pasta Molisana fatta in casa!

La struttura: Un accogliente Albergo diffuso posto nel centro storico del borgo di Fornelli. La struttura si caratterizza per camere finemente arredate, ospitate in eleganti residenze, dotate di ogni comfort e con bagno privato. Al mattino viene servita una deliziosa colazione a buffet.

Codice pacchetto: MOFORENOG2

Il prezzo indicato è valido per 2 persone

A partire da: 355.00 euro

Servizi inclusi:

- 2 notti in Albergo diffuso a Fornelli con prima colazione e sistemazione in camera doppia/matrimoniale standard
- Esperienza: "1 Pranzo + 1 Cena tipica"
- Esperienza: "Mani in pasta: cooking class Molisana per imparare i segreti della pasta fatta in casa come una volta (da Aprile a Ottobre)"

Servizi non inclusi:

- Trasporti
- Pasti ove non specificato
- Tassa di soggiorno (se prevista)
- Tutto ciò che non è indicato alla voce "Il pacchetto include"



BORCHI

Partenza:

Arrivo:

Mezzi di trasporto:

Min pax:

URL di origine: <https://bitn.it/node/1876>

MANI IN PASTA NEL BORGO MOLISANO DI FORNELLI
Pubblicato su Borghi Italia Tour Network (<https://bitn.it/>)
