



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

Fam trip for trade

“L'arte Culinaria di Puglia. Il viaggio dei golosi”
Dal 1 al 5 ottobre 2025



Un tour ad alta gradazione tra i sapori e i profumi della tradizione enogastronomica pugliese. Un'occasione unica per conoscere meglio la destinazione e la sua offerta, incontrare gli operatori del settore, scoprire servizi e strutture ricettive.

Giorno 1

Arrivo a Bari o Brindisi.

Arrivo in hotel/masseria a **Manduria** o dintorni. Wine tasting in cantina.

Brief e saluti di Pugliapromozione.

Cena di benvenuto.

Giorno 2

Spostamenti verso **Galatina, Leverano, Crispiano**.

Il viaggio parte da **Manduria** con la visita di un vigneto e del museo del Primitivo. Incontro con operatori.

Dopo una sosta nella graziosa **Galatina**, capitale del “pasticciotto” dove degusteremo il dolce tipico del grande maestro del posto in un’atmosfera ricca di monumenti di importante rilievo.

Si prosegue verso **Leverano**, nel cuore del Salento, per visitare un birrificio artigianale e light lunch nei dintorni.

Infine una sosta a **Crispiano**, nella città delle 100 masserie, ai piedi della Murgia e a due passi dalla Valle d'Itria, per site inspection in strutture ricettive. Cena in masseria o tra i vigneti.

Pernottamento.

PugliaPromozione

www.agenziapugliapromozione.it

Direzione Generale / General management
Fiera del Levante, PAD. 172,
lungomare Starita, 70123 Bari
tel 080.5821411 fax 080.5821429
direzione.generale@viaggiareinpuglia.it

Sede di Bari / Office in Bari
piazza A. Moro 33/A, 70122 – Bari
tel 080.5242361 fax 080.5242361
bari.promozione@viaggiareinpuglia.it



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

POC PUGLIA 2014/2020 | ASSE VI - AZIONE 6.8

Giorno 3

Spostamenti verso **Laterza, Martina Franca, Alberobello**

Si parte verso **Laterza**, famosa per il suo pane di semola di grano duro, e si scoprono i forni più antichi della città. Masterclass e degustazione di olio extravergine d'oliva.

Nel cuore della Valle d'Itria, raggiungiamo **Martina Franca**, famosa per la carne al fornello e il capocollo. Immane la visita in salumificio artigianale e degustazione, sopralluoghi e incontro con gli operatori.

Il viaggio termina ad **Alberobello**, la splendida cittadina dei trulli, un giro in città per ammirare e visitare queste fiabesche costruzioni con assaggio dei liquori in trullo tipico.

Cena e pernottamento.

Giorno 4

Spostamenti verso **Ceglie Messapica, Monopoli, Conversano o Polignano a Mare**

Tra trulli, grotte e muretti a secco della Valle d'Itria si raggiunge **Ceglie Messapica**, bellissima località con la tipica architettura in calce bianca, stop in Masseria per "Mozzarella show e produzione di formaggi tipici" con site inspection del caseificio e degustazione di prodotti all'aria aperta, tra i profumi della macchia mediterranea. Sopralluoghi e incontro con operatori.

Seguendo la brezza marina, arriviamo a **Monopoli**, borgo marinaro di grande impatto visita al borgo, sopralluoghi, lezione di aperitivo. Il viaggio si conclude nell'elegante **Conversano**, per una sosta di degustazione del caffè speciale e successivi sopralluoghi.

Cena gourmet.

Giorno 5

Colazione e partenza per il rientro.

Si specifica che la colazione sarà sempre effettuata nella struttura del pernottamento; per il pranzo si preferirà un aperitivo in luoghi suggestivi, scelti tra le diverse tappe del tour, e per la cena si sceglierà sempre un ristorante nella località del pernottamento.

***L'itinerario potrebbe subire delle variazioni in base all'operativo dei voli, condizioni metereologiche e disponibilità di tempo. Il tour potrebbe essere invertito nell'ordine di visita per questioni logistiche.

PugliaPromozione
www.agenziapugliapromozione.it

Direzione Generale / General management
Fiera del Levante, PAD. 172,
lungomare Starita, 70123 Bari
tel 080.5821411 fax 080.5821429
direzione.generale@viaggiareinpuglia.it

Sede di Bari / Office in Bari
piazza A. Moro 33/A, 70122 – Bari
tel 080.5242361 fax 080.5242361
bari.promozione@viaggiareinpuglia.it