

# Viaggiare con gusto sano

## VENEZIA

Un salto da un'isola all'altra  
tra bacari, cicheti e spritz

PROFUMO  
DI BARBAGIA

DOVE IL TURISMO  
È CULTURA DA  
MANGIARE

### E INOLTRE

- ➔ **CAMOGLI, PORTOFINO E DINTORNI:** BELLE ÉPOQUE IN TRATTORIA
- ➔ **LA VIA ARTUSIANA:** RICORDI E SAPORI DI UN TEMPO
- ➔ **VALLE CAMONICA:** LA META DEL TURISTA GOURMET
- ➔ **VALMARECCHIA:** LA VALLE DAL CUORE ANTICO
- ➔ **LA GALASSIA DELLE STELLE MICHELIN:** IN FRIULI VENEZIA GIULIA
- ➔ **GAMBELLARA:** REGNO AGRICOLO SEMPRE PIÙ GREEN
- ➔ **LA PESCA SATURNIA:** GIOIELLO DELLE MARCHE
- ➔ **ETNA DOG:** UN'ISOLA NELL'ISOLA
- ➔ **ALTO ADIGE:** LE VALLI MENO NOTE
- ➔ **IL MONFERRATO:** TERRA DI BORGHI E TORRI MEDIEVALI





## BORGO SAN GAETANO DI BERNALDA (MT)

Esperienze autentiche legate al territorio e alla realizzazione di prodotti tipici

Il piacere di vivere all'aria aperta, tra la campagna e il mare, in luoghi dove la tradizione permea lo stile di vita e segue il ritmo della natura: la Basilicata è la meta ideale per chi cerca una vacanza all'insegna dell'autenticità. E Borgo San Gaetano di Bernalda (MT) offre ai suoi ospiti l'opportunità di collaborare alla produzione di eccellenze gastronomiche. L'incantevole relais di charme, ricavato dalla ricercata ristrutturazione di un antico frantoio nel centro dell'elegante cittadina di Bernalda e composto da sette accoglienti suite dotate di ogni comfort e indipendenti, è la base perfetta per un viaggio alla scoperta del territorio. La proposta "Casaro per un giorno", in collaborazione con il Caseificio Esposito, prevede la possibilità di seguire le fasi di produzione del formaggio in prima persona. Burrata, straciatella, scamorza, caciocavallo, provolone, trecce di mozzarella, yogurt... nel laboratorio delle meraviglie si assiste – e si partecipa – alla lavorazione dei latticini, per poi naturalmente gustarli accompagnandoli con pane, insaccati e un buon bicchiere di vino. L'azienda agricola, con mucche e asini, è una scoperta entusiasmante anche per i bambini, che possono visitare e accarezzare gli animali. Affascinante anche l'opportunità di diventare "Apprendista apicoltore": nell'azienda della signora Venezia si viene abbigliati con la "tuta spaziale" protettiva con tanto di cappello e visiera e ci si può avvicinare agli industriosi insetti che

ci regalano il loro dolcissimo nettare. Coperti da guanti e scafandro si impara come "nascono" il miele e la cera, e si ha la soddisfazione di poter riempire il proprio vasetto personale di prodotto freschissimo, direttamente dai melari. Di ritorno a Borgo San Gaetano lo si gusta con pane e formaggio per un ghiotto aperitivo rinforzato. Esperienze autentiche che restituiscono uno sguardo nuovo sul vero significato dell'espressione km 0, e che oltre al divertimento – assicurato – portano a comprendere l'importanza della tutela del prezioso patrimonio gastronomico e culturale. Un paio di idee che uniscono la gioia di vivere a contatto con la natura e il piacere di soggiornare in dimore dal fascino luxury, in totale relax grazie al protocollo di sicurezza, che segue le disposizioni dell'OMS e delle norme previste dal Governo e dalla Regione. Questo significa che tutti i servizi sono stati rimodulati pensando alla prevenzione, alla tutela e al benessere degli ospiti e dei collaboratori.

**Per informazioni:** Vico Corso Metaponto 25 - Bernalda (MT)  
0835 1790014  
345 0343671  
reception@borgosangaetano.com  
borgosangaetano@gmail.com  
www.borgosangaetano.com

