



Titolo Viaggio: **Viaggio Territoriale in Francia - Provenza**  
*Study Trip full name: Study Trip - EU - France - Provence*

Viaggio ID: FRA2-2324  
14/04/2024 - 21/04/2024

Tutor: M. Relli

#### DOMENICA, 14 APRILE 2024

07:30

Partenza da Bra Movicentro

12:30

Arrivo all'azienda agricola di Carla e Fred Soffiotti. Micro fattoria con produzione di olio, grano, farina, verdure e

trasformati. Pranzo sul posto con prodotti dell'azienda [www.soffiotti.com](http://www.soffiotti.com)

16:00

Visita da Celine et Georges Giordano, allevatori di pecora brigasca, presidio Slow Food

18:30

Check in e cena all'albergo Le Prieuré

<http://www.leprieure.org/>

#### LUNEDÌ, 15 APRILE 2024

08:30

Partenza per Castillon dove si trovano i giardini del ristorante Mirazur. Foraging con Alessandro di Tizio, ex

studente UNISG, etnobotanico e consulente. Alessandro accompagna vari ristoranti che intendono approfondire il conoscimento di erbe e piante selvatiche per poterle inserire in menu.

12:30

Pranzo alla pizzeria Pecora Negra, del gruppo Mirazur

14:00 - 16:30

Partenza per visita da produttrice di formaggio di capra La Pastorale du Regagnas

18:30

Check-in a Greet Hotel Marseille e cena libera

#### MARTEDÌ, 16 APRILE 2024

09:00

Partenza dall'hotel e incontro con lo chef Christian Connault, da tempo coinvolto con Slow Food a livello locale. Grande conoscitore di pesce e di tutta la cultura gastronomica Provenzale e Marsigliese che ruota attorno a questo ingrediente iconico. Giro alle bancarelle dei pescatori del Vieux Port di Marsiglia e a seguire

Bouillabaisse conviviale.

15:30

Incontro con Johan di Micotopia, produttori urbani di funghi <https://mycotopia.bio/>

18:30

Di nuovo a parlare di mare, porti e barche a vela. Incontro con Thibault Nacam, uno dei membri dell'associazione Bourlingue et Pacotille che si dedica al trasporto a vela nel Mediterraneo di prodotti gastronomici di piccoli produttori. Cena a base di prodotti trasportati da Bourlingue et sardinata autogestita presso il centro Marseille, Capitale de la Mer

#### MERCOLEDÌ, 17 APRILE 2024

09:00



Partenza con bagagli

10:30

Incontro con Henri de Pazzis, creatore della panetteria biologica di Terre et Blé. Produzione di cereali e trasformazione per l'utilizzo in panetteria.

Pranzo presso la panetteria. <https://terreetble.com/>

14:00

Visita da produttore in biologico di verdure, Fabien Dumont

16:30

Visita in cantina da Bastien Boutareaud de la Ferme Viticole Clandestino, produttore di vino a Saint-Remy-de-Provence

18:00

Check-in a Logis Hotel Rodin di Arles

Cena libera

### GIOVEDÌ, 18 APRILE 2024

09:30

Partenza dall'albergo e giornata in Camargue. Visita da confermare la mattina. In attesa di risposta da una

"manade de taureaux" (allevamento di tori di Camargue).

11:30 - 15:30

Pranzo al ristorante stellato La Chassagnette, dello chef Armand Arnal. Il ristorante fa dell'ingrediente vegetale

uno dei suoi aspetti più importanti. Visita e incontro con Danielle, responsabile della gestione dell'orto, giardino commestibile e serra.

A seguire pranzo con con menu degustazione "Potager" ed abbinamento analcolico a base dei prodotti del giardino

<https://www.chassagnette.fr/>

Pomeriggio da confermare. Forse giro alle saline

20:30

Cena al ristorante Simone pop-up dello chef Numa presso l'hotel Voltaire di Arles

<https://www.simonepopups.com/it/>

Notte a hotel Logis Arles

### VENERDÌ, 19 APRILE 2024

08:30

Partenza dall'albergo con bagagli

10:30

Incontro con Ludovic Blairon, produttore su 7 ettari in pieno Luberon di vini naturali, puliti e gourmand.

Azienda Vitivinicola Campagne Sarrière

13:00

Pranzo al ristorante O' Mirail <https://www.omirail.com/menus>

A seguire ci addenteremo nel Luberon dell'interno, meno conosciuto, più rurale. Visita della cittadina di Forcalquier ed acquisti su mercati rurali e negozi cooperativi per preparare la cena della sera.

Notte à Gîte de Magnans. Alloggeremo in due rustici contigui. Per due notti, vita di famiglia....

<https://lesmagnans.org>

Cena in casa

### SABATO, 20 APRILE 2024

09:00

Partenza dall'albergo e visita da Paolo Chabot dell'azienda agricola Moulin Bonaventure produttori di Olio



di

oliva, girasole e oli essenziali in biologico. <https://provence-huile-olive.fr/>

11:30

Picnic con prodotti locali

16:00

Visita da Olmo Cesar, apicoltura Bio à Forcalquier

20:00

Cena a Cocotte Restaurant

[www.cocotte.fr](http://www.cocotte.fr)

#### DOMENICA, 21 APRILE 2024

10:00

Partenza dall'albergo con bagagli

12:30

Pranzo al ris torante di montagna L'Auberge a Saint-Vincent-Les-Forts

Rientro in Italia