Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Viaggio Didattico Francia
France Study Trip

Data / Dates:	A.A / A.Y:	Tutor:
09/04/2025 - 15/04/2025	2024/2025	Relli Maddalena

Mercoledì 9 Aprile 2025

07:00 Partenza da Bra Movicentro

10:30 - 12:00

Visita agli storici Giardini Botanici Hanbury con Alessandro di Tizio

https://giardinihanbury.com

13:00 - 14:30

Pranzo con specialità di street food a Nizza

17:00 - 18:30

Visita all'azienda agricola La Pastorale du Regagnas, produttori di formaggio di capra

18:30 - 19:30

Transfer a Marsiglia e check-in al Greet Hotel Saint Charles

20:30

Cena all'associazione La Casa Consolat. Cena con degustazione di vini con il produttore Gérard dell'azienda vitivinicola Mazel

Giovedì 10 Aprile 2025

07:30

Partenza dall'albergo

08:30 - 11:30

A bordo del vascello dell'associazione Bourlingue et Pacotille raggiungeremo le isole Frioul.
L'associazione propone il trasporto di prodotti gastronomici in tutto il Mediterraneo in barca a vela. Scopo dell'associazione è proporre un'alternativa sostenibile al trasporto dei prodotti, oltre a sensibilizzare sulla perduta importanza culturale del concetto di "Mediterraneo". Durante la traversata presentazione dell'associazione.

11:30

Visita dell'azienda di piscicoltura Provaqua

https://www.provaqua.com

Acquisto di pesce fresco e pranzo a bordo

Nel tardo pomeriggio rientro in porto e tempo/cena liberi

Venerdì 11 Aprile 2025

08:45

Partenza dall'hotel con bagagli

10:30 - 12:00

Visita dello storico Domaine Saint-Germain, allevatori di tori e cavalli di Camargue. Incontro con Monique, le proprietaria

13:00

Pranzo al ristorante Le Passe Port a Port Saint-Louis

15:30

Incontro con Daniel Castejon, titolare dell'ostricoltura Camargue Coquillages
https://www.camarguecoquillages.fr
17:30 - 18:30
Transfer e check-in all'hotel Ibis Budget Palais des Congrés, Arles Cena libera ad Arles

Sabato 12 Aprile 2025
09:30
Partenza dall'albergo e transfer a Saint Rémy de Provence
10:00 - 12:00
Visita con il fondatore di Terre et Blé, agro panificio biologico a Saint Remy
https://terreetble.com
13:00
Pranzo al panificio
15:30
Visita al Domaine Vitivinicolo Milan
www.domaine-milan.co
19:30
Cena al ristorante Simon dello chef Numa Muller
https://www.simonepopups.com/it/

Domenica 13 Aprile 2025
09:00
Partenza dall'albergo e transfer a Isle-sur-la-Sorgue
10:15
Visita libera del tradizionale mercato di Isle sur la Sorgue conosciuto, oltre per l'offerta gastronomica anche per i numerosi banchi di artigianato e antiquariato. Isle-sur-la-Sorgue è uno dei più importanti centri di antiquariato d'Europa e del mondo.
12:30
Pranzo presso la Guinguette, ristorante informale presso le Partage des Eaux, giardino protetto, luogo in cui le acque del fiume la Sorgue si dividono e popolare luogo di incontro domenicale per i locali
14:30
Partenza e transfer a Sigonce, in Alta Provenza e check-in presso Les Maisons de Chante Oiseau dove soggiorneremo per due notti
19:30
Apericena presso il bar a vin Le Bas Alpin
insta: @lebasalpin

Lunedì 14 Aprile 2025
09:00
Partenza dall'albergo
09:30 - 11:30
Visita dell'azienda agricola di Eric Jean, storico allevatore di agnelli in conduzione biologica della regione
12:00
Arrivo al mercato di Forcalquier, acquisto insieme di prodotti locali presso il mercato e negozi cooperativi. Pranzo autogestito
16:00
Visita da Carole e Sylvain Menaud, allevatori di maiale nero biologico e salumi naturali
www.porcbio.fr
19:00
Cena tunisina con laboratorio di Bricks presso Chante Oiseau tenuta da Karima

Martedì 15 Aprile 2025

09:30
Partenza dall’albergo con bagagli
10:00 - 12:30
Incontro con Jany Gleize, chef dello storico ristorante stellato La Bonne Etape. Dimostrazione di cucina
12:30 - 14:00
Pranzo al Bistrot Gaby
18:30
Rientro a Bra