



## Viaggio Didattico Francia France Study Trip

---

**Data / Dates:**

12/04/2026 - 18/04/2026

**A.A / A.Y:**

2025/2026

**Tutor:**

Relli Maddalena

---

### **Domenica 12 Aprile 2026**

7:00 - 10:00

Partenza da Bra Movicentro e transfer ad azienda vitivinicola di Eros Mammoliti a Ceriana <https://www.mammoliti.wine/>

10:00 – 13.30

Visita presso vigneto storico, descrizione del territorio ed i vitigni, visita ai locali di produzione. Cenni storici sul Moscatello di Taggia seguito da degustazione di 3 vini in abbinamento a piatti tipici del territorio

13:30 - 16:30

Transfer a La Pastorale du Regagnas, allevamento di capre razza Rove e Provençale

16:30 - 18:00

Incontro con Nathalie Roques, allevatrice. L'importanza del pastoreo come elemento di mantenimento ed integrazione dell'allevamento con l'ambiente naturale

18:00 - 19:30

Transfer a Marsiglia e check-in all'ostello Meininger Marsiglia

20:15

Cena presso Casa Consolat luogo in cui cibo ed eventi socioculturali si incontrano <https://www.casa-consolat.org/>

### **Lunedì 13 Aprile 2026**

09:00

Partenza dall'albergo per imbarcarsi sul veliero dell'associazione Bourlingue et PACotille. Nata nel 2020 l'associazione rilancia l'utilizzo della forza pulita e sostenibile del vento come mezzo di trasporto per prodotti gastronomici nel Mediterraneo. Quello di Bourlingue e PACotille non è solamente un servizio, ma una vera e propria missione: proporre a produttori e consumatori del Mediterraneo attenti e sensibili alle problematiche ambientali, un nuovo servizio di trasporto sostenibile. In parallelo l'associazione, attraverso eventi ed incontri, rimette sotto la luce dei riflettori il concetto culturale di Mediterraneo, e fa un'opera di divulgazione sul mondo della vela

<https://bourlingueetpacotille.com/>

Rappresentanti dell'associazione ci presenteranno il progetto e prepareranno per noi un pranzo a base di alcuni dei prodotti Mediterranei trasportati dal veliero.

Tardo pomeriggio ritorno in albergo e cena libera

### **Martedì 14 Aprile 2026**

7:30-09:00

Partenza dall'albergo con bagagli e transfer in zona Camargue

09:00-10:00

Breve visita al giardino del ristorante stellato la Chassagnette, dello chef Armand Arnal. Da sempre molto attento alla relazione fra cibo e stagionalità e qualità degli ingredienti Armand ha voluto sviluppare negli

anni un ampio ed impressionante giardino ed orto nel quale spicca anche una serra dedicata ad ingredienti esotici. Incontreremo qui Danielle Austin, responsabile del giardino

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

10:30 - 13:30

Visita presso la Manade Blanc, allevatori di cavallo e toro di Camargue. Véronique ci presenterà le peculiarità della Camargue e la strettissima fra persone, territorio, ed allevamento. Parleremo inoltre dell'antica arte delle Courses Camarguaises, ancora una celebrazione culturale fortemente sentita dai locali

Pranzo in azienda agricola

<https://www.manade-blanc.fr/>

15:00 - 16:30

Visita presso Camargue Cocquillage. Daniel Castejon, titolare dell'azienda, ci parlerà dell'allevamento di ostriche nel Mediterraneo.

<https://www.hotel-arles-cheval-blanc.com/?lang=en>

18:00

Arrivo ad Arles e check-in all'hotel Cheval Blanc.

Cena libera

### **Mercoledì 15 Aprile 2026**

9:15

Partenza dall'hotel

10:00 - 13:30

Incontro con Henri de Pazzis, creatore di Terre et Blé, panetteria biologica à Saint-Remy-deProvence. Dalla produzione di grani, passando per il mulino, fino alla panetteria, Henri ha creato un progetto in cui tutte le fasi dal grano al pane vengono eseguite in azienda. Inizieremo con la visita dei campi, quindi passaggio presso il mulino ed infine in panetteria dove faremo anche pranzo

<https://terreetble.com/>

14:30 - 16:30

Visita presso l'azienda agricola Terres de Pierre, produttore di olio di oliva biologico. William ci spiegherà le peculiarità della coltura dell'olivo in Provenza e la particolarità dell'unico olio di oliva "fruitée"

<https://lesterresdepierre.com>

17:15

Rientro in albergo

19:30

Transfer a piedi e cena presso ristorante Inari dove la chef Céline Pham fusions cucina francese ed ispirazione vietnamita <https://www.inari-arles.com/>

Ritorno in albergo

### **Giovedì 16 Aprile 2026**

09:00 - 10:30

Partenza dall'albergo con bagagli e transfer all'azienda vitivinicola Arnia

10:30 - 12:30

Michel Blanc, neoprodotto, ma con un'esperienza trentennale del mondo del vino in qualità di direttore del sindacato dei produttori di Châteauneuf-des-Papes, ha da qualche anno coronato il sogno di creare il proprio vino, installandosi in una delle zone più rappresentative del Luberon

<https://www.arnia.vin>

12:30

Pranzo da confermare

14:30 - 16:00

Transfer a Forcalquier

16:00 - 17:30

Visita al mercato dei produttori biologici. Km0 ed economia locale: quali sono oggi i canali di vendita dei piccoli produttori in Francia. Vedremo come la Provenza è ricca di circuiti di vendita locali, quali mercati settimanali e negozi cooperativi. Approfitteremo per fare anche acquisti per la cena autogestita del giorno dopo

18:30

Check-in presso l'agriturismo Chante Oiseau <https://chanteoiseau-provence.com/>

19:30

Cena presso il ristorante Cocotte

### **Venerdì 17 Aprile 2026**

09:00

Partenza da Chante Oiseau

09:30 - 11:00

Visita da Eric Jean produttore di olio di girasole biologico ed allevatore di agnello.

12:00

Pranzo da confermare

15:00

Da confermare

18:00

Ritorno in albergo e cucina

### **Sabato 18 Aprile 2026**

09:30

Partenza con bagagli

10:00 - 14:00

Arrivo presso Relais Château La Bonne Etape ed incontro con Jany Gleize, chef rappresentativo della cucina dell'alta provenza. Giro in giardino, dimostrazione di cucina e pranzo presso il suo bistrot <https://bonneetape.com/en/>

14:00 - 18:30

Rientro a Bra