

Vivere la lingua



mi piace la Sicilia
per
la Sicilia mi è piaciuta
il vino mi è piaciuto
Mare S e F mi sono piaciuti
Le persone mi sono piaciute
Il tempo mi è piaciuto molto
la, come, mi è piaciuta molto

Metodo didattico innovativo e coinvolgente

**Corsi riconosciuti dal Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca**

**Delizia il tuo palato con i gusti e i sapori della
Calabria partecipando al nostro programma
"gustando"!**

Gustando nei dintorni

**Secondo la stagione visiterai un vigneto locale
o un uliveto con il frantoio.**

**Degustazione di prodotti tipici: sorseggia i vini
locali e impara a conoscere l'olio d'oliva
extravergine calabrese.**



Italiano in cucina

**La pasta fatta in casa, i liquori locali (limoncello,
nocino, amaretto) o la famosa parmigiana:**

**diventa anche tu protagonista e impara a
preparare delle pietanze tipiche calabresi!**



Vivere la lingua – gustando

Programma dettagliato

Scopri i prodotti tipici, la cipolla rossa, il limoncello, la nduja, la pasta fatta in casa e molto di più. In questa settimana non imparerai soltanto la lingua italiana ma conoscerai anche tutti i gusti e i sapori della terra calabrese. Assaggia le varie pietanze, scopri i vini locali e prepara anche tu un piatto tipico locale!

Lunedì	Aperitivo di benvenuto Corso di lingua italiana (come da prenotazione) <u>Visita del centro storico di Tropea</u> Cena (non inclusa) con tutti gli studenti
Martedì	Corso di lingua italiana <u>Italiano in cucina</u> : preparazione di piatti tipici o liquori locali con il nostro cuoco (p.es. preparare il “Limoncello”, le “Fileja” – una pasta calabrese fatta in casa, o altri piatti tipici calabresi)
Mercoledì	Corso di lingua italiana Pomeriggio libero
Giovedì	Corso di lingua italiana <u>Degustazione di prodotti tipici</u> in un vigneto della zona oppure Visita alle Grotte di Zungri e al rientro assaggio di prodotti tipici)
Venerdì	Corso di lingua italiana Pomeriggio libero

Servizi inclusi:

Aperitivo di benvenuto

Visita di Tropea

1 sessione di “italiano in cucina” (preparazione di piatti tipici quali p.es.: preparazione di liquori locali, pasta fatta in casa, pasta ripiena al forno, piatti tipici mediterranei a base di verdure, risotti, pesce e frutti di mare, pizza fatta a mano nel forno a legna della scuola, e molto altro ancora).

Degustazione di prodotti tipici (secondo la stagione in un vigneto locale oppure in un uliveto con visita del frantoio) oppure visita delle pittoresche grotte di Zungri e picnic con prodotti tipici

Tutti i trasporti per le attività menzionate

€ 100,00

Nota bene:

Eventuali biglietti d'ingresso non sono inclusi.

Il programma può essere soggetto a variazioni per motivi organizzativi.

Numero minimo: 3 partecipanti