

ALTA TEMPORADA 2026 | ESPAÑOL

Puglia



SIGHTSEEING PUGLIA

ALTA TEMPORADA 2026
ESPAÑOL

VISITAS Y PASEOS

Ofrecemos una selección exclusiva de tours por toda Apulia, invitando a nuestros clientes a descubrir los destinos más encantadores de la región a través de experiencias inmersivas. Nuestros viajes le llevarán a lo largo de la costa adriática y los litorales de Monopoli, donde los paseos en barco revelan cuevas marinas ocultas, calas de aguas cristalinas y paisajes naturales impresionantes. Más allá del mar, nuestras excursiones se adentran en el alma auténtica de la campiña apuliana. Desde los antiguos olivares del Valle de Itria hasta los históricos pueblos de casas blancas, los visitantes pueden participar en clases de cocina interactivas y cosechas tradicionales de aceitunas. Estas experiencias ofrecen un verdadero sabor del patrimonio mundialmente famoso de la región, desde el arte de las orecchiette hechas a mano hasta el "oro verde" del aceite de oliva recién prensado. Todos nuestros tours son operados por patrones, conductores y guías locales profesionales y debidamente acreditados, garantizando seguridad, comodidad y una experiencia genuinamente apuliana. Únase a nosotros para explorar la historia única, las tradiciones y la belleza natural de esta extraordinaria región.

¿POR QUÉ LOS TOURS DE PUGLIA SON UNICOS Y LOS PREFERIDOS DE LOS VISITANTES?

Ocio y Cultura

Personaliza tu escapada urbana con tours guiados profesionalmente a sitios patrimoniales y descubre nuevas formas de visitar la ciudad y sus alrededores con nosotros.

Guías expertos, capitanes y conductores profesionales

Todos nuestros guías, capitanes y conductores son expertos, profesionales y amables.

Hablamos tu idioma

Nuestros tours se realizan en: inglés

Salidas garantizadas

Se solicita un mínimo de 2 participantes para nuestros tours y actividades.

INFORMACIONES IMPORTANTES ANTES DE RESERVAR NUESTROS TOURS

TODOS LOS PRECIOS SON POR PERSONA

Política de cancelación:

Sin gastos hasta 4 días laborales antes del tour

A partir de 3 días laborales antes del tour o no-show 100% de penalidad

Descuentos para niños (por favor indique la fecha de nacimiento al hacer la reserva)

Válido desde Abril 01 - Octubre 31, 2026

ÍNDICE DE LOS TOURS

BARI

- 1 AM – PM Recorrido a pie por Bari
- 2 AM – PM Tour de comida callejera en Bari
- 3 PM El arte de la focaccia y las orecchiette: Clase de cocina en Bari

LECCE

- 5 AM – PM: Tour de comida callejera en Lecce

POLIGNANO A MARE

- 4 AM – PM Paseo en barco: cuevas de Polignano
- 6 PM Clase de cocina de pasta Orecchiette hecha a mano en Polignano a Mare con cena
- 7 AM Tour de comida callejera en Polignano a Mare

OSTUNI

- 8 AM El Arte de la Mozzarella: una auténtica experiencia del campo a la mesa
- 9 PM Visita a una almazara y clase de cata en Ostuni

MONOPOLI

- 10 AM Clase de cocina de pasta tradicional en una Masseria
- 11 AM Granjero por un día: recogida de aceitunas

ALBEROBELLO

- 12 PM Recorrido a pie por Alberobello

Ser nuestro cliente

Contáctanos

BARI

1 AM – PM Recorrido a pie por Bari

Descubra el alma auténtica de Bari Vecchia en un recorrido a pie dirigido por un experto local.

Adéntrese en el corazón medieval del distrito de San Nicola, donde podrá perderse en un encantador laberinto de callejuelas estrechas y patios ocultos. Su exploración comienza en la vibrante atmósfera de la Piazza Ferrarese y la Piazza Mercantile, los centros sociales históricos de la ciudad, antes de dirigirse al barrio nicolaiano para admirar la monumental Basílica de San Nicola. Mientras continúa, descubrirá la belleza románica de la Catedral y el imponente Castillo Suavo, seguido de una visita a una tienda tradicional que ha sido un pilar del patrimonio local desde 1866. El viaje le llevará a través del icónico Arco Basso, donde podrá observar a los artesanos locales elaborando pasta a mano en la "Calle de las Orecchiette", y concluirá finalmente con una deliciosa degustación de focaccia recién horneada o helado artesanal.

Precios por persona

Adulto €40

Niño 6-12 años €20

Infante 0-5 años Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Piazza del Ferrarese

Basílica de San Nicolás

Catedral de San Sabino (exterior)

Castello Svevo (exterior)

Incluye

Guía local profesional

Degustación de un producto típico

Salidas

Diariamente a las 11:00 y 15:00

No Opera

Ninguna

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Via Vallisia, 81 - Bari

Idiomas

Inglés

Duración del tour: aproximadamente 2 horas

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

2 AM – PM: Tour de comida callejera en Bari

Max 12 pax

Descubre sabores auténticos e historias de la mano de nuestro guía local mientras exploras las joyas culinarias de Bari.

Vive una experiencia gastronómica inolvidable y envolvente que equivale a una comida completa, ¡o incluso más! Nuestro guía local te llevará en un viaje culinario por el centro histórico de Bari, explorando sabores auténticos basados en los mejores ingredientes de temporada. Este recorrido integral suele incluir la degustación de la Focaccia Barese, una institución local suave por dentro y crujiente por fuera, tradicionalmente cubierta con tomates y aceitunas, que probaremos en una de las panaderías históricas más famosas de la ciudad. El tour continúa con auténtica comida callejera como las Sgagliozze (cuadrados de polenta frita simples pero adictivos) y las Popizze (esponjosas tortitas redondas de masa fermentada). Un plato imprescindible es el Panzerotto, una clásica empanadilla frita rellena típicamente de mozzarella y tomate, que probarás tal como lo hacen los lugareños. Para saborear el mar, disfrutaremos del Sándwich de Pulpo, una delicia de Apulia con pulpo a la parrilla aderezado con aceite y limón. Para concluir este viaje lleno de sabor con una nota dulce, disfrutarás de un refrescante Helado Artesanal, considerado el mejor de la ciudad.

Precio por persona

Adulto €86

Niño 6-10 años €43

Infante 0-5 años Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Bari

Incluye

Guía local profesional.

4 degustaciones - Según disponibilidad y estacionalidad, se incluirán 4 degustaciones entre las siguientes:

Focaccia barese: nacida en las panaderías del puerto viejo de Bari, este icónico pan plano se elabora con sémola molida, patatas hervidas, sal, levadura y agua, dejándolo levar lentamente. Suave por dentro y deliciosamente crujiente por fuera, se corona con dulces tomates cherry, aceitunas y orégano local. Considerada un verdadero símbolo de la ciudad, se come a cualquier hora, desde el desayuno hasta el snack nocturno. La probaremos en una de las panaderías históricas más queridas de Bari, tal como lo hacen los lugareños.

Sgagliozze: estos cuadrados dorados de polenta frita son el orgullo de las cocineras de Bari, tradicionalmente preparados por mujeres que los venden directamente desde el umbral de sus casas en el centro histórico. Cocinados en grandes sartenes hasta que están delicadamente crujientes, se espolvorean con sal y se comen aún humeantes. Sencillas pero profundamente reconfortantes, las sgagliozze capturan el espíritu humilde y recursivo de la cocina de Apulia y se disfrutan mejor mientras se deambula por las estrechas calles de piedra de Bari Vecchia.

Popizze: pequeños buñuelos redondos de masa fermentada, las popizze son la respuesta de Bari al snack callejero más irresistible. Ligeras y esponjosas por dentro con una fina corteza dorada, a menudo se disfrutan solas con solo una pizca de sal, dejando que la fragancia de la masa hable por sí misma. Tradicionalmente preparadas para fiestas de pueblo y reuniones familiares, hoy marcan cualquier día ordinario con un verdadero deleite. Después de probarlas calientes recién salidas de la freidora, entenderá por qué los lugareños nunca pueden comer solo una.

Panzerotto: esta querida media luna de masa, frita hasta alcanzar un crujido burbujeante, es el rey indiscutible de la comida callejera de Bari. El relleno clásico de mozzarella fundida y tomate evoca los sabores de la pizza, pero sellado dentro de un bolsillo que se puede disfrutar sobre la marcha. Las familias guardan sus propias recetas para la masa y los rellenos, desde salami picante hasta verduras de temporada. En nuestro recorrido, descubrirá la tienda de panzerottos que los lugareños recomiendan a sus amigos: un bocado esencial antes de que pueda despedirse verdaderamente de Bari.

Sándwich de pulpo: una verdadera especialidad de Apulia nacida a lo largo de la costa adriática, este sándwich celebra las tradiciones pesqueras de la región. El pulpo fresco se asa suavemente a la parrilla hasta que está tierno, luego se coloca dentro de un pan local crujiente y se sazona con aceite de oliva virgen extra, limón y hierbas aromáticas. Cada bocado equilibra notas ahumadas, cítricas y salinas, evocando el puerto cercano y su pesca diaria. Es una comida callejera que expresa perfectamente la profunda conexión de Bari con el mar.

Helado: su aventura de comida callejera en Bari termina con una bola de helado artesanal italiano elaborado por una heladería tradicional. Preparado en pequeños lotes con frutas de temporada, frutos secos locales y lácteos frescos, cada sabor refleja la artesanía que hace que el gelato italiano sea famoso en todo el mundo. Pasear por el paseo marítimo o por el casco antiguo con su cono en la mano es un ritual diario para los lugareños. Es un final dulce y persistente para un paseo a través de los sabores e historias de Bari.

Salidas

Diariamente a las: 11:30 y 18:30

No Opera

5 de abril

15 de agosto

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Piazza dell'Odegitria - Bari

Idiomas

Inglés

Duración del tour: 3 horas aproximadamente

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

Tenga en cuenta que estas son posibles degustaciones y las opciones de comida pueden cambiar según la temporada y la disponibilidad.

3 PM El arte de la focaccia y las orecchiette: Clase de cocina en Bari

Sumérjase en el alma culinaria de Bari mientras aprende a elaborar desde cero dos de los platos más icónicos de Apulia.

Descubrirá los secretos de la elaboración tradicional de la masa en un rincón escondido y auténtico del centro histórico. Guiado por expertos locales, podrá poner las manos en la harina para preparar la auténtica focaccia al estilo de Bari y orecchiette hechas a mano, experimentando el verdadero espíritu de la gastronomía de Apulia. Esta sesión práctica le permitirá amasar la tradición y saborear sabores genuinos mientras descubre las técnicas que hacen que esta cocina regional sea tan única. Su viaje al corazón de la cultura gastronómica de Bari concluye con un brindis de convivencia, donde podrá disfrutar de vino local y celebrar sus creaciones en una atmósfera de auténtica hospitalidad mediterránea.

Precio por persona

Adulto €69

Niño 3-6 años €40

Infante 0-2 año Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Bari

Incluye

Chef profesional

Vino local

Degustación de sus productos artesanales recién preparados

Salidas

Diariamente a las 12:00 - 15:00 – 17:00

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Piazza Ferrarese (ante las ruinas)

Idiomas

Inglés

Duración del tour 3 horas aproximadamente

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

LECCE

5 AM – PM Tour de comida callejera en Lecce

Max 12 pax

Vive un recorrido gastronómico inolvidable y envolvente que equivale a una comida completa, ¡o incluso más!

Nuestro dedicado guía local te llevará en un viaje culinario por el centro histórico de Lecce, explorando los auténticos sabores del Salento basados en los mejores ingredientes de temporada disponibles. El tour ofrece un recorrido completo de degustación a través de las especialidades dulces y saladas de Lecce. Probarás el Rustico, un pastel salado favorito de la zona relleno de bechamel, mozzarella y tomate, junto con la Puccia, un sándwich tradicional suave con rellenos regionales. Para un bocado auténtico, prueba las Pittule, pequeñas bolas de masa frita a menudo rellenas de aceitunas o alcaparras, un aperitivo muy querido en las reuniones locales. Para refrescarte, disfrutarás de un Caffè Leccese, hecho con espresso, hielo y sirope de almendras. El lado dulce del tour incluye el imprescindible Pasticciotto, un delicioso pastelito relleno de crema, y el único Fruttone, un postre hecho con pasta de almendras y ricota. Finalmente, disfrutarás de un cremoso Helado artesanal o una refrescante Cerveza artesana local, según tu preferencia y la temporada.

Precio por persona

Adulto €74

Niño 6-10 años €37

Infante 0-5 años Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Lecce

Incluye

Guía local profesional.

4 degustaciones - según disponibilidad y estacionalidad, se incluirán 4 degustaciones entre las siguientes:

Rustico: un querido símbolo de la cultura del snack de Lecce, el rustico es un hojaldre cálido y crujiente relleno de una sedosa bechamel, mozzarella elástica y un toque de tomate. A menudo verá a los lugareños disfrutándolo a media mañana o a la hora del aperitivo en el bar. Al morder su capa dorada y crujiente, entenderá por qué este humilde bocado callejero es un verdadero deleite.

Puccia: nacida de las tradiciones rústicas de Salento, la puccia es un pan redondo cocido a leña que se abre y se rellena hasta los topes. Los rellenos pueden variar desde salchicha a la parrilla y quesos locales hasta tomates secos, verduras de temporada y fragante aceite de oliva. Es el tipo de comida callejera que

trabajadores, estudiantes y familias compran sobre la marcha: un festín portátil que captura los generosos sabores del campo de Apulia en un bocado contundente.

Pittule: las pittule son buñuelos dorados que aparecen en todas las mesas de Lecce cuando hay algo que celebrar, desde mercadillos navideños hasta fiestas populares. La masa es ligera y esponjosa, a veces sola y otras enriquecida con aceitunas, alcaparras o anchoas para un toque salino. Comidas humeantes directamente de la bolsa de papel, cuentan la historia de las recetas familiares sencillas y compartidas de Salento que han convertido la masa sobrante en una comida callejera irresistible.

Caffè Leccese: más que una simple bebida, el Caffè Leccese es un ritual veraniego en los cafés de todo Salento. Se vierte un expreso intenso sobre hielo y se endulza con sirope de almendra, un guiño a la tradición centenaria del cultivo de almendras en la región. El resultado es un café refrescante y con capas que es a la vez aterciopelado y energizante; los lugareños se demoran disfrutándolo en plazas sombreadas mientras el calor de la tarde brilla sobre las fachadas de piedra barroca de Lecce.

Pasticciotto: el pasticciotto es la pastelería más icónica de Lecce, tradicionalmente disfrutada caliente para el desayuno en el bar. Una base de masa quebrada, con la firmeza justa, envuelve una crema pastelera rica y sedosa que se derrite al morderla. Creada por primera vez en la cercana Galatina en el siglo XVIII, esta pequeña tarta se ha convertido en un emblema orgulloso del arte pastelero de Salento: sencilla, generosa y profundamente reconfortante con cada sorbo de café.

Fruttone: con su glaseado de chocolate brillante y su corazón de pasta de almendras, el fruttone es un postre clásico de la tradición repostera de los conventos de Lecce. Bajo la cobertura oscura, encontrará un relleno de almendra denso y fragante que a veces esconde una capa de mermelada o fruta confitada. Antaño reservado para días festivos y celebraciones religiosas, hoy aporta el sabor de la dulce herencia de la ciudad a los mostradores de las pastelerías, bocado a bocado.

Gelato: en Lecce, el helado es tanto un ritual nocturno como un postre. Las heladerías artesanales elaboran sabores que celebran los productos de Salento: pistacho intenso, almendra tostada, higos del campo cercano o frutas cítricas de temporada. Paseando ante las iglesias barrocas con un cono en la mano, comprenderá cómo los lugareños convierten un simple helado en una forma lenta y dulce de disfrutar de las calles doradas de la ciudad al atardecer.

Cerveza local: la emergente escena de la cerveza artesanal de Lecce combina el carácter regional con la creatividad moderna. Pequeñas cervecerías experimentan con granos locales, cítricos y hierbas mediterráneas, produciendo lagers refrescantes y ales aromáticas que maridan perfectamente con los buñuelos salados y los quesos curados. Sorbiendo una pinta fría en una plaza animada, podrá saborear cómo el Salento contemporáneo está reinterpretando sus raíces agrícolas copa a copa.

Salidas

Diariamente a las 10:30

Diario excepto los domingos a las 18:00

No Opera

05 de abril

15 de agosto

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Porta Rudiae - Lecce

Idiomas

Inglés

Duración del tour: aproximadamente 3 horas.

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

Tenga en cuenta que estas son posibles degustaciones y las opciones de comida pueden cambiar según la temporada y la disponibilidad.

POLIGNANO A MARE

4 AM – PM Paseo en barco: cuevas de Polignano

Max 10 pax per boat

Embárguese en una emocionante aventura desde el pintoresco puerto de San Vito y descubra la belleza de Polignano a Mare en un recorrido en barco de 90 minutos.

A bordo de lanchas abiertas de 7 metros equipadas con prácticos toldos, disfrutará de comodidad y estilo mientras explora la costa. Cada embarcación tiene capacidad para 10 personas, lo que garantiza un ambiente relajado e íntimo. Mientras navega, podrá admirar acantilados espectaculares y acceder a impresionantes cuevas marinas como *Grotta Palazzese* y *Rondinelle*, accesibles solo por agua. La experiencia incluye un refrescante aperitivo a bordo y, si las condiciones del mar lo permiten, la oportunidad de nadar en aguas turquesas cristalinas durante una parada panorámica. También se incluye un encantador traslado de ida y vuelta desde Polignano a Mare en el tradicional *Ape Calessino* (tuk-tuk), añadiendo un toque auténtico desde el inicio del viaje.

Precio por persona

1 de julio - 30 de septiembre

Adulto 77 €

Niño 3-6 años 65 €

Infante 0-2 años gratis

1 de abril - 30 de junio

1 de octubre - 31 de octubre

Adulto 71 €

Niño 3-6 años 59 €

Infante 0-2 años gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Polignano a Mare

Incluye

Patrón profesional

Aperitivo a bordo (prosecco y taralli)

Parada para nadar

Traslado de ida y vuelta en Ape Calessino.

Salidas del barco

Diariamente a las: 09:30 – 11:00 – 12:30 – 14:00 – 15:30 – 17:00 – 18:30

Punto de encuentro

30 minutos antes de la hora de inicio en Bar Malidea (Lungomare Domenico Modugno, 11)

Idiomas

Inglés

Duración del tour: 1 hora y 30 minutos aproximadamente.

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

6 PM Clase de cocina de pasta Orecchiette hecha a mano en Polignano a Mare con cena

Domine el arte de la elaboración tradicional de la pasta de Apulia con un chef experto en el impresionante entorno de Polignano a Mare.

Bajo la guía de un experto culinario local, descubrirá los secretos de la tradición regional elaborando sus propias orechiette hechas a mano, utilizando solo los mejores ingredientes de temporada. Este viaje práctico al corazón culinario de Apulia concluye con una cena de convivencia, donde se sentará a disfrutar de los mismos platos que ha preparado. Cada bocado se marida perfectamente con un selecto vino local, terminando con una nota dulce con una copa de limoncello casero bien frío.

Precio por persona

Adulto €97

Infante 0 - 2 años Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Polignano a Mare

Incluye

Clase de cocina con un chef local.

Preparación de pasta fresca artesanal, friselle de Apulia y postre.

Cena completa con los platos preparados.

Salidas

Diario a las 19:30

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Via San Vito, 20, Polignano a Mare

Idiomas

Inglés

Duración del tour: 2 horas aproximadamente.

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

7 AM Tour de comida callejera en Polignano a Mare

Descubra las joyas ocultas de Polignano a Mare en un paseo guiado que combina vistas icónicas con auténticos sabores locales.

Durante dos horas inolvidables, un guía local experto le llevará a través de los callejones más encantadores del pueblo, revelando famosos lugares de rodaje y compartiendo anécdotas cautivadoras que solo un residente conocería. Este viaje por el centro histórico le permite explorar los mismos sabores que han hecho de la cocina de Apulia una sensación mundial. La ruta cuenta con cuatro paradas cuidadosamente seleccionadas, cada una dedicada a una especialidad regional diferente. Desde bocados salados hasta dulces tradicionales, cada degustación celebra los ingredientes locales frescos y las recetas tradicionales. Tanto si es un entusiasta de la comida como un viajero curioso, esta experiencia deleitará sus sentidos con vistas de postal y una inmersión profunda en el corazón culinario de Apulia.

Precio por persona

1 de julio - 30 de septiembre

Adulto 69 €

Niño 3-6 años 34 €

Infante 0-2 años gratis

1 de abril - 30 de junio

1 de octubre - 31 de octubre

Adulto 57 €

Niño 3-6 años 29 €

Infante 0-2 años gratis

Mínimo: 2 personas

Donde

Polignano a Mare

Incluye

Acompañante profesional.

Visita guiada por el centro histórico de Polignano a Mare.

4 paradas de degustación con productos típicos locales.

Salidas

Diario a las 10:30

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Piazza Caduti di via Fani, 26, Polignano a Mare

Idiomas

Inglés

Duración Aproximadamente 2 horas y 30 minutos.

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

OSTUNI

8 AM El Arte de la Mozzarella: una auténtica experiencia del campo a la mesa

Sea testigo de la magia de la elaboración tradicional del queso mientras descubre los secretos que se esconden tras la especialidad cremosa más famosa de Apulia.

Adéntrese en el corazón rural del Valle de Itria para realizar un viaje de inmersión en una histórica masseria situada entre Ceglie Messapica y Ostuni. Observará cómo la leche fresca se transforma en un queso suave y elástico a través de las manos expertas de artesanos locales, quienes comparten su oficio mediante atractivas demostraciones en vivo. Esta experiencia es una inmersión profunda en el alma de la región, permitiéndole observar el proceso preciso de cuajado y moldeado mientras escucha las historias y leyendas que definen la historia de la finca. Es un encuentro perfecto que combina educación y tradición, resaltando la profunda conexión entre el pueblo de Apulia y su tierra. Cada bocado de esta auténtica mozzarella le ofrece un sabor de historia viva en un entorno verdaderamente evocador.

Precio por persona

Adulto €57

Niño 6 - 12 años €29

Infante 0 - 5 años Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Ostuni

Incluye

Visita a la granja

Recorrido por la fábrica de queso

Degustación

Guía experto

Salidas

Lunes, martes, miércoles, jueves y viernes a las 09:30

No Opera

05, 06 y 25 de abril

01 de mayo

02 de junio

15 de agosto

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Via Ceglie, 102 - Ostuni.

Idiomas

Inglés

Duración del tour: 1 hora y 30 minutos aproximadamente.

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

9 PM Visita a una almazara y clase de cata en Ostuni

Máx. 20 personas

Sumérjase en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra de Apulia con un viaje que abarca desde los olivares históricos hasta la extracción moderna.

Experimente la armonía perfecta entre el patrimonio antiguo y la innovación moderna en el entorno tranquilo de una masseria tradicional cerca de Ostuni. Su viaje comienza en los olivares y continúa a través de una almazara de última generación, donde verá cómo la tecnología avanzada preserva sabores de hace siglos. Seguirá cada paso del proceso, desde la cuidadosa cosecha a mano del fruto hasta la precisión de la extracción en frío, obteniendo una visión de primera mano de la artesanía que hay detrás de este "oro verde". La aventura continúa con una clase de cata guiada por profesionales, donde dominará el arte de identificar aceites de primera calidad distinguiendo sus notas herbáceas, frutales y picantes. Más allá de los sabores, podrá explorar la "Lamia del Granjero", un encantador museo de artefactos históricos, y concluir su visita en el interior de una impresionante almazara hipogea excavada directamente en la roca para una conexión final y evocadora con la historia del sur de Italia.

Precio por persona

Adulto € 46

Mín. 2 personas

Dónde

Ostuni

Incluye

Visita guiada a la Masseria

Curso introductorio de cata

Salidas

Diariamente excepto domingos a las 12:00 aprox (La hora exacta se notificará en la confirmación final)

No Opera

05, 06, 25 de abril

01 de mayo

02 de junio

15 de agosto

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Contrada Rienzo, 8 - Ostuni

Idiomas

Inglés

El tour finaliza después de aproximadamente 1 hora y 30 minutos

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

MONOPOLI

10 AM Clase de cocina de pasta tradicional en una Masseria

Máximo 25 personas

Adéntrese en el corazón de la campiña de Apulia para dominar el arte atemporal de la pasta hecha a mano dentro de una auténtica granja histórica.

Imagínese rodeado de olivos milenarios y del aroma de la tierra bañada por el sol mientras se convierte en guardián de la gastronomía local por un día. En el entorno tranquilo de una masseria cerca de Monopoli, se sumergirá en una lección práctica y profundamente interactiva bajo la guía experta de maestros cocineros locales. Esta es su oportunidad de enharinarse las manos mientras aprende el arte rítmico de dar forma a las orecchiette hechas a mano y descubre los secretos que se esconden tras el mundialmente famoso pan de Altamura. Cada ingrediente utilizado cuenta una historia de la tierra, con productos frescos de temporada obtenidos directamente de los campos que le rodean. Este viaje sensorial le permite desconectar y conectar con el alma auténtica de Apulia a través de su historia y leyendas. Su experiencia culmina de la manera más amena posible: sentándose en un ambiente cálido y acogedor para saborear los frutos de su trabajo, celebrados con vino local e historias compartidas.

Precio por persona

Adulto €137

Niño 4 - 12 años €46

Infante 0 - 3 años Gratis

Mínimo 2 personas

Donde

Monopoli

Incluye

Clase de cocina con un Chef Profesional

Degustación de su pasta artesanal recién preparada

Salidas

Diariamente a las 10:00

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en C.da Stromazzelli, 46 - Monopoli

Idiomas

Inglés

Duración del tour: 3 horas aproximadamente.

Notas importantes

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

11 AM Granjero por un día: recogida de aceitunas

Máximo 10 personas

Únase a los agricultores locales en la campiña bañada por el sol para una cosecha auténtica y experimente de primera mano una tradición milenaria.

Adéntrese en el corazón de Apulia en una aventura de inmersión donde trabajará junto a apasionados expertos locales. Experimentará la magia práctica de la cosecha: desde la colocación de las redes hasta el "vareo" de las ramas milenarias para recoger el fruto que crea el legendario "oro verde" de Italia. Este viaje le llevará a través de los secretos de la producción tradicional de aceite, ofreciendo una inmersión profunda en el alma rural del Mediterráneo. Para disfrutar plenamente de la actividad al aire libre, recomendamos llevar ropa y calzado cómodos. Su mañana culmina con un picnic rústico en el huerto bajo la sombra de olivos nudosos, donde saboreará aceite de oliva virgen extra recién prensado maridado con pan local crujiente, quesos artesanales y especialidades de temporada.

Precio por persona

Adulto 52 €

Mínimo 2 personas.

Donde

Monopoli

Incluye

Guía experto

Degustación de productos locales

Salidas

Diariamente a las 10:00 — Solo en octubre y noviembre.

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en: C.da Stromazzelli, 46 - Monopoli.

Idiomas

Inglés

El tour finaliza después de aproximadamente 2 horas.

Notas importantes

Se recomienda ropa cómoda.

Por favor, infórmenos con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o preferencia dietética (por ejemplo: vegetariana, vegana, sin gluten). Proporcionar esta información nos permite adaptarnos mejor a sus necesidades dietéticas específicas.

ALBEROBELLO

12 PM Recorrido a pie por Alberobello

Sumérjase en la atmósfera mágica de un sitio declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, donde cada antigua vivienda de piedra caliza cuenta una historia.

Perfecta tanto para entusiastas de la historia como para viajeros curiosos, esta exploración de dos horas le invita a pasear por los animados callejones y plazas de un pueblo sin igual. Acompañado por un experto guía local, descubrirá las fascinantes leyendas y tradiciones que se esconden tras los mundialmente famosos trulli, las icónicas estructuras cónicas que definen el paisaje de Apulia. A lo largo del camino, entrará en estas viviendas históricas y visitará talleres artesanales tradicionales para ver de primera mano cómo se ha preservado el patrimonio local a través de los siglos. Este viaje le ofrece una mirada auténtica al corazón de Apulia, combinando la maravilla arquitectónica con la belleza atemporal de sus raíces culturales únicas.

Precio por persona

Adulto 40 €

Niño 7 - 17 años 29 €

Infante 0 - 6 años Gratis

Mínimo 2 personas.

Donde

Alberobello

Incluye

Guía local profesional

Salidas

Diariamente a las 15:30

Punto de encuentro

15 minutos antes de la hora de inicio en Via Indipendenza, 4, Alberobello

Idiomas

Inglés

El tour finaliza después de aproximadamente 1 hora y 30 minutos.

DESCUBRE ITALIA CON NOSOTROS

En Carrani Tours, trabajamos para proporcionarle las mejores soluciones tanto para sus FIT como para viajeros en grupo, con toda nuestra pasión y experiencia.

HISTORIA

Cuando Benedetto De Angelis fundó Carrani Tours en 1925, pensó en un servicio estructurado de transportes y visitas guiadas en Roma, obteniendo la primera licencia como operador de autobuses para turistas en la Ciudad Eterna. Actualmente Carrani Tours no es solo la primera empresa familiar de autobuses en Roma, sino también una de las principales DMC activas en toda Italia. Socio oficial de, Gray Line Worldwide, Julià Tours y Ferrovie dello Stato, nuestra empresa trabaja todos los días para la mejor experiencia de cada uno de sus huéspedes

NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN:

Venta de entradas: trenes, barcos, museos, atracciones; Itinerarios personalizado para grupos e individuos; Visitas a las principales ciudades de Italia; autos de lujo privados; gourmet tours, paquetes de deportes; hoteles, villas, etc.

MODALIDAD DE TRABAJO:

Para evitar problemas operativos nos gustaría recordarte nuestra política con respecto a las reservas y cancelaciones: Las quejas se recibirán por correo o fax en 60 días desde la fecha del último servicio prestado por Carrani, para poder responder adecuadamente. Ten en cuenta que cada vez que nos envíes un correo electrónico/fax solicitando nuestros servicios, contestaremos siempre por escrito. Si solicitas un hotel y no está disponible, confirmaremos una opción similar al requerido. En caso de cancelación, te enviaremos un correo electrónico/fax confirmando la cancelación. Si no recibes esta confirmación, significa que para nosotros la reserva es operativa. En este caso, si nuestro proveedor nos cobra por no mostrar penalidades, te cobraremos las mismas penalidades. Informamos a todos los clientes que las tarifas no incluyen el impuesto municipal en Florencia, Roma y Venecia. Este impuesto lo pagarán directamente los clientes en la recepción del hotel a la llegada o en el check-out, de acuerdo con el procedimiento de la junta local de la ciudad. Te recordamos que los impuestos cambian según la categoría del hotel. Por favor, informa amablemente a los viajeros antes de la salida. Todos los servicios deben ser pagados antes de la llegada del pax (mínimo 7 días antes, máximo 15 días, dependiendo del servicio).



carrani.com

CARRANI TOURS srl
Via I. Pettinengo, 72
00159 Roma



sales@carrani.com

comunicazione@carrani.com