

ALTA TEMPORADA 2026 | PORTUGÊS

Puglia



CARRANI
TOURS

SIGHTSEEING PUGLIA

ALTA TEMPORADA 2026
PORTUGUÊS

Visitas e Passeios

Oferecemos uma seleção selecionada de passeios por Puglia, convidando os hóspedes a descobrir os destinos mais encantadores da região por meio de experiências imersivas. Nossas jornadas levam você ao longo da costa do Adriático e das praias de Monopoli, onde passeios de barco revelam cavernas marinhas escondidas, enseadas de águas cristalinas e paisagens naturais de tirar o fôlego. Além do mar, nossas excursões mergulham na alma autêntica do interior da Puglia. Dos antigos olivais do Vale de Itria às históricas cidades de casas brancas, os hóspedes podem participar de masterclasses culinárias práticas e colheitas tradicionais de azeitonas. Essas experiências oferecem um verdadeiro sabor da herança mundialmente famosa da região, desde a arte da orecchiette artesanal ao "ouro verde" do azeite de oliva espremido na hora. Todos os passeios são operados por skippers, motoristas e guias locais profissionais e totalmente licenciados, garantindo segurança, conforto e uma experiência pugliese genuína. Junte-se a nós para explorar a história, as tradições e a beleza natural únicas desta região extraordinária.

PORQUE OS TOURS DE PUGLIA SÃO UNICO E AMADO PELOS CLIENTES?

Cultura e Lazer

Personalize a sua escapadinha urbana com passeios guiados por profissionais a locais de patrimônio e experimente novas formas de visitar a Puglia conosco. De visitas artísticas a experiências de excursão, somos a sua chave para a Puglia.

Guias experientes, skippers e motoristas profissionais

Todos os nossos guias, skippers e motoristas são experientes, profissionais e amigáveis.

Falamos o seu idioma

Nossos passeios são realizados em: Inglês

Saídas garantidas, sempre

É solicitado um número mínimo de 2 participantes para os nossos passeios e atividades.

INFORMAÇÕES UTEIS ANTES DE RESERVAR NOSSOS PASSEIOS

TODOS OS PREÇOS SÃO POR PESSOA

Política de cancelamento:

Até 4 dias antes da data de saída do tour - Cancelamento sem multa

De 3 dias até a data de saída do tour – multa de 100%

Descontos para crianças (por favor, indique a data de nascimento no momento da reserva).

01 April – 31 Outubro 2026

ÍNDICE DOS TOURS

BARI

1 AM – PM Tour a pé por Bari

2 AM – PM Tour gastronômico de rua em Bari

3 PM A Arte da Focaccia e do Orecchiette: Aula de culinária em Bari

LECCE

5 AM – PM Tour gastronômico de rua em Lecce

POLIGNANO A MARE

4 AM – PM Passeio de barco: grutas de Polignano

6 PM Aula de culinária de massa Orecchiette artesanal em Polignano a Mare

7 AM Tour gastronômico de rua em Polignano a Mare

OSTUNI

8 AM A Arte da Mozzarella: Uma experiência autêntica "do campo à mesa"

9 PM Tour pelo lagar e aula de degustação de azeite em Ostuni

MONOPOLI

10 AM Aula de massa tradicional em uma Masseria

11 AM Fazendeiro por um dia: colheita de azeitonas

ALBEROBELLO

12 PM Tour a pé por Alberobello

BARI

1 AM – PM Tour a pé por Bari

Vivencie a alma autêntica de Bari Vecchia em um tour a pé liderado por um guia local especializado.

Entre no coração medieval do distrito de San Nicola, onde você poderá se perder em um labirinto encantador de ruelas estreitas e pátios escondidos. Sua exploração começa na atmosfera vibrante da Piazza Ferrarese e da Piazza Mercantile, os centros sociais históricos da cidade, antes de seguir para o bairro de San Nicola para admirar a monumental Basílica de São Nicolau. Ao continuar, você descobrirá a beleza românica da Catedral e o imponente Castelo Suábio, seguido por uma visita a uma loja tradicional que é um pilar do patrimônio local desde 1866. A jornada leva você pelo icônico Arco Basso, onde poderá observar artesãos locais moldando massas à mão na "Rua das Orecchiette", e termina com uma deliciosa degustação de focaccia recém-saída do forno ou um gelato artesanal.

Preço

Adulto 40 €

Criança 6-12 20 €

Criança 0-5 Grátis

Mínimo 2 pessoas

Onde

Piazza del Ferrarese

Basílica de São Nicolau

Catedral de San Sabino (exterior)

Castello Svevo (exterior)

Inclui

Guia local profissional

Degustação de um produto local

Saídas

Diariamente às 11h00 e 15h00

Ponto de encontro

15 minutos antes do horário de início na Via Vallisa, 81 - Bari

Idiomas

Inglês

O tour dura aproximadamente 2 horas.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

2 AM – PM Tour gastronômico de rua em Bari

Max 12 pax

Descubra sabores e histórias autênticas com o nosso guia local enquanto explora as joias culinárias de Bari.

Experimente um tour gastronômico imersivo e inesquecível que equivale a uma refeição completa — ou até mais! Nosso guia local dedicado levará você em uma jornada culinária pelo centro histórico de Bari, explorando sabores autênticos baseados nos melhores ingredientes sazonais disponíveis. Esta jornada inclui a degustação da Focaccia Barese em uma das padarias históricas mais famosas de Bari. O tour continua com comidas de rua locais genuínas, como Sgagliozze (quadrados de polenta frita) e Popizze (bolinhos de massa fermentada). Um destaque absoluto é o Panzerotto, um clássico salgado frito recheado com mozzarella e tomate. Para um sabor do mar, saborearemos o Sanduíche de Polvo e, para concluir, um refrescante Gelato italiano artesanal.

Preço por pessoa

Adulto €86

Criança 6-10 anos €43

Criança 0-5 anos Grátis

Mínimo 2 pessoas

Onde

Bari

Inclui

Guia local profissional

4 degustações - Com base na disponibilidade e na sazonalidade, estarão incluídas 4 degustações entre as seguintes:

Focaccia barese: Nascida nas padarias do antigo porto de Bari, este icônico pão achatado é feito com sêmola moída, batatas cozidas, sal, fermento e água, e depois deixado crescer lentamente. Macia por dentro e deliciosamente crocante por fora, é coberta com tomates cereja doces, azeitonas e orégano local. Considerada um verdadeiro símbolo da cidade, é consumida a qualquer hora, do café da manhã ao lanche da madrugada. Vamos prová-la em uma das padarias históricas mais amadas de Bari, exatamente como os locais fazem.

Sgagliozze: Estes quadrados dourados de polenta frita são o orgulho das cozinheiras de Bari, tradicionalmente preparados por mulheres que os vendem diretamente na porta de suas casas no centro histórico. Cozidos em grandes panelas até ficarem delicadamente crocantes, são polvilhados com sal e comidos ainda fumegantes. Simples, mas profundamente reconfortantes, as sgagliozze capturam o espírito humilde e criativo da culinária da Apúlia e são melhor apreciadas enquanto se caminha pelas estreitas ruas de pedra de Bari Vecchia.

Popizze: Pequenos bolinhos redondos de massa levedada, as popizze são a resposta de Bari ao petisco de rua mais irresistível. Leves e aeradas por dentro, com uma crosta fina e dourada, são frequentemente saboreadas puras, apenas com uma pitada de sal, deixando o aroma da massa falar por si só. Tradicionalmente preparadas para festas de vilarejos e reuniões familiares, hoje elas transformam qualquer dia comum em um verdadeiro deleite. Depois de prová-las ainda quentes, você entenderá por que os moradores locais nunca conseguem comer apenas uma.

Panzerotto: Esta amada meia-lua de massa, frita até ficar crocante e dourada, é o rei indiscutível da comida de rua de Bari. O recheio clássico de mussarela derretida e tomate remete aos sabores da pizza, mas selado dentro de um "bolso" que você pode saborear enquanto caminha. As famílias guardam suas próprias receitas de massa e recheios, que vão desde salame picante até vegetais da estação. Em nosso tour, você descobrirá a loja de panzerotto que os locais recomendam aos amigos – uma mordida essencial antes de você poder realmente se despedir de Bari.

Sanduíche de Polvo: Uma verdadeira especialidade da Apúlia nascida na costa adriática, este sanduíche celebra as tradições pesqueiras da região. O polvo fresco é grelhado suavemente até ficar macio, depois colocado em um pão local crocante e temperado com azeite de oliva extra virgem, limão e ervas aromáticas. Cada mordida equilibra notas defumadas, cítricas e salinas, evocando o porto próximo e sua pesca diária. É uma comida de rua que expressa perfeitamente a profunda conexão de Bari com o mar.

Gelato: Sua aventura gastronômica em Bari termina com uma bola de sorvete italiano artesanal feito por uma gelateria tradicional. Preparado em pequenos lotes com frutas da estação, nozes locais e laticínios frescos, cada sabor reflete a maestria que torna o gelato italiano famoso no mundo todo. Passear pelo calçadão ou pela cidade velha com seu cone na mão é um ritual diário para os moradores locais. É um final doce e memorável para uma caminhada pelos sabores e histórias de Bari.

Saídas

Diariamente às 11h30 e 18h30

Não ópera

05 de Abril

15 de Agosto

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na Piazza dell'Odegitria - Bari

Idiomas

Inglês

O tour dura aproximadamente 3 horas.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

Tenha em atenção que estas são as degustações possíveis e que as opções de comida podem mudar consoante a época e a disponibilidade.

3 PM A Arte da Focaccia e do Orecchiette: Aula de culinária em Bari

Mergulhe na alma culinária de Bari enquanto aprende a preparar, do zero, dois dos pratos mais icônicos da Apúlia.

Você descobrirá os segredos da preparação tradicional da massa em um canto escondido e autêntico do centro histórico. Guiado por especialistas locais, você colocará as mãos na massa para preparar a autêntica focaccia barese e orecchiette feitas à mão, vivenciando o verdadeiro espírito da gastronomia da Apúlia. Esta sessão prática permite que você "amasse" a tradição e saboreie sabores genuínos, enquanto descobre as técnicas que tornam esta cozinha regional tão única. Sua jornada ao coração da cultura gastronômica de Bari termina com um brinde de convivência, onde você poderá desfrutar de um vinho local e celebrar suas criações em uma atmosfera de autêntica hospitalidade mediterrânea.

Preço por pessoa

Adulto € 69

Criança 3 - 6 anos 40 €

Criança 0 - 2 anos Grátis

Mínimo 2 pessoas

Onde

Bari

Inclui

Chef profissional

Vinho local

Degustação dos seus produtos artesanais preparados na hora

Saídas

Diariamente às 12h00 - 15h00 - 17h00

Ponto de encontro

15 minutos antes do horário de início na Piazza Ferrarese (diante das ruínas)

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 3 horas.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

LECCE

5 AM – PM Tour gastronômico de rua em Lecce

Max 12 pax

Experimente um tour gastronômico imersivo e inesquecível que equivale a uma refeição completa — ou até mais!

Nosso guia local dedicado levará você em uma jornada culinária pelo centro histórico de Lecce, explorando os autênticos sabores do Salento. Você provará o Rustico (massa folhada recheada com bechamel, mozzarella e tomate), além da Puccia, um sanduíche tradicional macio. Experimente também as Pittule, pequenas bolas de massa frita. Para refrescar, você desfrutará de um Caffè Leccese (espresso, gelo e xarope de amêndoa). O lado doce inclui o essencial Pasticciotto e o exclusivo Fruttone (doce de pasta de amêndoa e ricota). Finalmente, você desfrutará de um cremoso Gelato artesanal ou uma refrescante Cerveja Artesanal local, dependendo da sua preferência e da estação.

Preço por pessoa

Adulto €74

Criança 6-10 anos €37

Criança 0-5 anos Grátis

Mínimo 2 pessoas

Onde

Lecce

Inclui

Guia local profissional

4 degustações - Com base na disponibilidade e na sazonalidade, estarão incluídas 4 degustações entre as seguintes:

Rustico: Um amado símbolo da cultura de lanches de Lecce, o rustico é uma massa folhada quente recheada com um bechamel sedoso, mussarela elástica e um toque de tomate. Você verá frequentemente os moradores locais saboreando-o no meio da manhã ou na hora do aperitivo no bar. Morda a casca crocante e dourada e você entenderá por que este humilde lanche de rua é uma verdadeira delícia.

Puccia: Nascida das tradições rústicas de Salento, a puccia é um pão redondo assado no forno a lenha, aberto e recheado até a borda. Os recheios podem variar de linguiça grelhada e queijos locais a tomates secos, vegetais da estação e azeite de oliva aromático. É o tipo de comida de rua que trabalhadores, estudantes e famílias pegam para levar – um banquete portátil que captura os sabores generosos do campo da Apúlia em uma única mordida farta.

Pittule: As pittule são bolinhos dourados que aparecem em todas as mesas de Lecce quando há algo para celebrar – de mercados de Natal a festas de vilarejos. A massa é leve e aerada, às vezes pura, às vezes

enriquecida com azeitonas, alcaparras ou anchovas para um toque salino. Comidas ainda fumegantes no saco de papel, elas contam a história das receitas familiares simples de Salento, que transformaram sobras de massa em uma comida de rua irresistível.

Caffè Leccese: Mais do que apenas uma bebida, o Caffè Leccese é um ritual de verão em todos os cafés de Salento. O café expresso intenso é despejado sobre gelo e adoçado com xarope de amêndoa, uma homenagem à tradição secular de cultivo de amêndoas na região. O resultado é um café refrescante e em camadas, ao mesmo tempo aveludado e energizante – os locais demoram-se a saboreá-lo em praças sombreadas enquanto o calor da tarde brilha nas fachadas de pedra barroca de Lecce.

Pasticciotto: O pasticciotto é o doce mais icônico de Lecce, tradicionalmente apreciado quente no café da manhã no bar. Uma crosta de massa quebradiça, firme o suficiente para segurar, envolve um creme de confeitado rico e sedoso que derrete ao morder. Criada originalmente na vizinha Galatina no século XVIII, esta pequena torta tornou-se um emblema orgulhoso da arte da confeitaria de Salento – simples, generosa e profundamente reconfortante a cada colherada acompanhada de um café.

Fruttone: Com sua cobertura de chocolate brilhante e coração de pasta de amêndoas, o fruttone é um doce clássico da tradição de confeitaria conventual de Lecce. Sob a cobertura escura, você encontrará um recheio de amêndoa denso e perfumado que, às vezes, esconde uma camada de geleia ou frutas cristalizadas. Outrora reservado para dias de festa e celebrações religiosas, hoje traz o sabor da herança doce da cidade aos balcões das confeitarias, uma mordida cuidadosamente elaborada de cada vez.

Gelato: Em Lecce, o gelato é tanto um ritual noturno quanto uma sobremesa. Gelaterias artesanais produzem sabores que celebram os produtos de Salento: pistache intenso, amêndoa torrada, figos do campo vizinho ou frutas sazonais cítricas. Passeando pelas igrejas barrocas com um cone na mão, você entenderá como os moradores transformam um simples gelato em uma maneira lenta e doce de aproveitar as ruas douradas do crepúsculo da cidade.

Cerveja Local: A emergente cena de cerveja artesanal de Lecce combina o caráter regional com a criatividade moderna. Pequenas cervejarias experimentam grãos locais, frutas cítricas e ervas mediterrâneas, produzindo lagers refrescantes e ales aromáticas que combinam perfeitamente com bolinhos salgados e queijos ricos. Saboreando uma caneca gelada em uma praça animada, você sentirá como o Salento contemporâneo está reinterpretando suas raízes agrícolas, um copo de cada vez.

Saídas

Diariamente às 10h30

Diariamente, exceto aos domingos, às 18h00

Não ópera

05, 06, 19 de Abril

15 de Agosto

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na Porta Rudiae - Lecce

Idiomas

Inglês

O tour dura aproximadamente 3 horas.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

Tenha em atenção que estas são as degustações possíveis e que as opções de comida podem mudar consoante a época e a disponibilidade.

POLIGNANO A MARE

4 AM - PM Passeio de barco: grutas de Polignano Máximo de 10 pessoas por barco

Embarque em uma aventura emocionante a partir do pitoresco porto de San Vito e descubra a beleza de Polignano a Mare em um passeio de barco de 90 minutos. A bordo de barcos abertos de 7 metros equipados com toldos práticos, você desfrutará de conforto e estilo enquanto explora a costa. Cada barco acomoda até 10 pessoas, garantindo uma atmosfera relaxante e íntima. Enquanto navega, poderá admirar falésias dramáticas e acessar deslumbrantes cavernas marinhas como a *Grotta Palazzese* e *Rondinelle*, acessíveis apenas pelo mar. A experiência inclui um aperitivo refrescante a bordo e, se as condições do mar permitirem, a oportunidade de mergulhar em águas turquesas cristalinas durante uma parada panorâmica. Também está incluído um charmoso transporte de ida e volta de Polignano a Mare no tradicional *Ape Calessino* (tuk-tuk), adicionando um toque único e autêntico desde o início da sua jornada.

1 de julho - 30 de setembro

Adulto 77 €

Criança 3-6 anos 65 €

Criança 0-2 anos grátis

1 de abril - 30 de junho

1 de outubro - 31 de outubro

Adulto 71 €

Criança 3-6 anos 59 €

Criança 0-2 anos grátis

Mínimo 2 pessoas

Onde

Polignano a Mare

Inclui

Skipper profissional

Aperitivo a bordo (prosecco e taralli)

Parada para banho

Transporte de ida e volta em Ape Calessino.

Saídas de barco

Diariamente às 09h30 – 11h00 – 12h30 – 14h00 – 15h30 – 17h00 – 18h30

Ponto de Encontro

30 minutos antes no Bar Malidea (Lungomare Domenico Modugno, 11).

Idiomas

Inglês

O tour dura aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

6 PM Aula de culinária de massa Orecchiette artesanal em Polignano a Mare

Domine a arte da fabricação de massas tradicionais da Apúlia com um chef especializado no cenário deslumbrante de Polignano a Mare.

Sob a orientação de um mestre culinário local, você descobrirá os segredos da tradição regional ao criar suas próprias orecchiette feitas à mão, utilizando apenas os melhores ingredientes da estação. Esta jornada prática pelo coração gastronômico da Apúlia termina com um jantar de convivência, onde você se sentará para saborear os pratos que preparou. Cada mordida é perfeitamente harmonizada com um excelente vinho local, finalizando com uma nota doce com um cálice de limoncello caseiro gelado.

Preço por pessoa

Adulto 97 €

Criança 0-2 anos grátis

Onde

Polignano a Mare

Inclui

Aula de culinária com um chef local.

Preparação de massa fresca artesanal, friselle da Apúlia e sobremesa.

Jantar completo com os pratos preparados por você.

Saídas

Diariamente às 19h30

Ponto de encontro

15 minutos antes do horário de início na Via San Vito, 20, Polignano a Mare

Idiomas

Inglês (min 2 pax)

Duração O tour termina após aproximadamente 2 horas.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

7 AM Tour gastronômico de rua em Polignano a Mare

Descubra as joias escondidas de Polignano a Mare em um passeio guiado que combina vistas icônicas com sabores locais autênticos.

Durante duas horas inesquecíveis, um guia local especializado o levará pelos becos mais charmosos da cidade, revelando locais de filmagem famosos e compartilhando anedotas cativantes que apenas um morador conheceria. Esta jornada pelo centro histórico permite que você explore os próprios sabores que fizeram da culinária da Apúlia uma sensação mundial. O roteiro conta com quatro paradas cuidadosamente selecionadas, cada uma dedicada a uma especialidade regional diferente. De petiscos salgados a doces tradicionais, cada degustação celebra ingredientes locais frescos e receitas consagradas pelo tempo. Seja você um entusiasta da gastronomia ou um viajante curioso, esta experiência encantar-se-á seus sentidos com vistas de cartão-postal e um mergulho profundo no coração culinário da Apúlia.

Preço por pessoa

1 de julho - 30 de setembro

Adulto 69 €

Criança 3-6 anos 34 €

Criança 0-2 anos grátis

1 de abril - 30 de junho

1 de outubro - 31 de outubro

Adulto 57 €

Criança 3-6 anos 29 €

Criança 0-2 anos grátis

Mínimo 2 pessoas

Onde

Polignano a Mare

Inclui

Acompanhante profissional.

Visita guiada pelo centro histórico de Polignano a Mare.

4 paradas de degustação com produtos típicos locais.

Saídas

Diariamente às 10h30

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na Piazza Caduti di via Fani, 26, Polignano a Mare.

Idiomas

Inglês

O tour dura aproximadamente 2 horas e 30 minutos.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

OSTUNI

8 AM A Arte da Mozzarella: Uma experiência autêntica do campo à mesa

Testemunhe a magia da fabricação tradicional de queijos enquanto descobre os segredos por trás da especialidade cremosa mais famosa da Apúlia.

Entre no coração rural do Vale de Itria para uma jornada imersiva em uma *masseria* histórica situada entre Ceglie Messapica e Ostuni. Você verá como o leite fresco é transformado em um queijo macio e elástico pelas mãos experientes de artesãos locais, que compartilham seu ofício através de demonstrações envolventes ao vivo. Esta experiência é um mergulho profundo na alma da região, permitindo que você observe o processo preciso de coalhadura e moldagem, enquanto ouve as histórias e lendas que definem a história da propriedade. É um encontro perfeito que combina educação e tradição, destacando a profunda conexão entre o povo da Apúlia e a sua terra. Cada mordida desta mussarela autêntica oferece um sabor de história viva em um cenário verdadeiramente evocativo.

Preço por pessoa

Adulto: € 57

Criança 6 - 12 anos € 29

Criança 0 - 5 anos grátis

Onde

Ostuni

Inclui

Visita à Fazenda

Tour pela Fábrica de Queijo

Degustação

Guia Especialista

Saídas

Segundas, terças, quartas, quintas e sextas-feiras às 09h30

Não ópera

05, 06, 25 de abril

01 de maio

02 de junho

15 de agosto

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na Via Ceglie, 102 - Ostuni

Idiomas

Inglês

O tour dura aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

9 PM our pelo lagar e aula de degustação de azeite em Ostuni

Máx. 20 pessoas

Mergulhe no mundo do Azeite de Oliva Extra Virgem da Apúlia com uma jornada que abrange desde olivais históricos até a extração moderna.

Experimente a harmonia perfeita entre a herança antiga e a inovação moderna no ambiente sereno de uma *masseria* tradicional perto de Ostuni. Sua jornada começa nos olivais e segue por um lagar de última geração, onde você verá como a tecnologia avançada preserva sabores centenários. Você acompanhará cada etapa do processo, desde a cuidadosa colheita manual do fruto até a precisão da extração a frio, obtendo uma visão em primeira mão da maestria por trás deste "ouro verde". A aventura continua com uma aula de degustação guiada por profissionais, onde você dominará a arte de identificar azeites de qualidade superior, distinguindo suas notas herbáceas, frutadas e picantes. Além dos sabores, você poderá explorar a "Lamia do Agricultor", um charmoso museu de artefatos históricos, e concluir sua visita dentro de um deslumbrante lagar hipogeu escavado diretamente na rocha, para uma conexão final e evocativa com a história do sul da Itália.

Preço por pessoa

Adulto € 46

Mín. 2 pessoas

Onde

Ostuni

Inclui

Visita guiada à Masseria

Curso introdutório de degustação

Saídas

Diariamente, exceto domingos, às 12h00 aprox (O horário exato será informado na confirmação final)

Não ópera

05, 06, 25 de abril

01 de maio

02 de junho

15 de agosto

Ponto de encontro

15 minutos antes da hora de início em Contrada Rienzo, 8 - Ostuni

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

MONOPOLI

10 AM Aula de culinária de massas em Masseria em Monopoli

Max 25 pax

Entre no coração do campo da Apúlia para dominar a arte atemporal da massa artesanal dentro de uma autêntica fazenda histórica.

Imagine-se cercado por oliveiras antigas e pelo aroma da terra ensolarada enquanto se torna um guardião da gastronomia local por um dia. No ambiente tranquilo de uma *masseria* perto de Monopoli, você mergulhará em uma aula prática e profundamente interativa sob a orientação especializada de mestres chefs locais. Esta é a sua chance de colocar as mãos na farinha enquanto aprende a arte rítmica de moldar orecchiette feitas à mão e descobre os segredos por trás do mundialmente famoso pão de Altamura. Cada ingrediente utilizado conta uma história da terra, apresentando produtos frescos e sazonais vindos diretamente dos campos ao seu redor. Esta jornada sensorial permite que você se desconecte do mundo e se conecte com a alma autêntica da Apúlia através de sua história e lendas. Sua experiência culmina da maneira mais convivial possível: sentando-se em um ambiente caloroso e acolhedor para saborear os frutos do seu trabalho, celebrados com vinho local e histórias compartilhadas.

Preço por pessoa

Adulto € 137

Criança 4 - 12 anos € 46

Criança 0 - 3 anos grátis

Min 2 pax

Onde

Monopoli

Inclui

Aula de culinária com um Chef Profissional

Almoço

Saídas

Diariamente às 10h00

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na C.da Stromazzelli, 46 - Monopoli

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 1 hora e 30 minutos

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

11 AM Fazendeiro por um dia: colheita de azeitonas

Max 10 pax

Junte-se aos agricultores locais no campo ensolarado para uma colheita autêntica e vivencie em primeira mão uma tradição milenar.

Entre no coração da Apúlia para uma aventura imersiva onde trabalhará ao lado de especialistas locais apaixonados. Você vivenciará a magia prática da colheita — desde estender as redes até "bater" nos ramos antigos para recolher o fruto que cria o lendário "ouro verde" da Itália. Esta jornada leva você através dos segredos da produção tradicional de azeite, oferecendo um mergulho profundo na alma rural do Mediterrâneo. Para desfrutar plenamente da atividade ao ar livre, recomendamos o uso de roupas e calçados confortáveis. Sua manhã culmina em um piquenique rústico no pomar, sob a sombra de oliveiras nodosas, onde você saboreará o azeite de oliva extra virgem recém-prensado acompanhado de pão local crocante, queijos artesanais e especialidades da estação.

Adulto € 52

Min 2 pax

Onde

Monopoli

Inclui

Guia especialista

Degustação de produtos locais

Saídas

Diariamente às 10:00 AM - apenas em Outubro e Novembro

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na C.da Stromazzelli, 46 - Monopoli

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 2 horas

Notas importantes

Por favor, informe-nos com antecedência sobre qualquer alergia, intolerância ou preferência alimentar (por exemplo: vegetariana, vegana, sem glúten). Fornecer essas informações nos permite adaptar-nos melhor às suas necessidades dietéticas específicas.

ALBEROBELLO

12 PM Tour a pé por Alberobello

Mergulhe na atmosfera mágica de um local classificado como Patrimônio Mundial da UNESCO, onde cada antiga moradia de calcário conta uma história.

Perfeita tanto para entusiastas da história quanto para viajantes curiosos, esta exploração de duas horas convida você a passear pelas ruelas e praças animadas de uma vila sem igual. Acompanhado por um guia local especializado, você descobrirá as lendas e tradições fascinantes por trás dos mundialmente famosos trulli, as icônicas estruturas cônicas que definem a paisagem da Apúlia. Ao longo do caminho, você entrará nessas habitações históricas e visitará oficinas de artesãos tradicionais para ver de perto como a herança local foi preservada através dos séculos. Esta jornada oferece um olhar autêntico sobre o coração da Apúlia, misturando maravilhas arquitetônicas com a beleza atemporal de suas raízes culturais únicas.

Preço por pessoa

Adulto € 40

Criança 7 - 17 anos € 29

Criança 0 - 6 anos grátis

Min 2 pax

Onde

Alberobello

Inclui

Guia local especialista

Saídas

Diariamente às 15h30

Ponto de Encontro

15 minutos antes do horário de início na Via Indipendenza, 4, Alberobello.

Idiomas

Inglês

O tour termina após aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

CARRANI TOURS PROPÕE VARIAS E AMPALAS OFERTAS PARA TODA A ITÁLIA

Uma grande seleção de soluções viagem para qualquer alvo de individuais e grupos. Uma escolha varia de serviços para visitar as cidades e outras localidades, com atenção especial na gastronomia regional e a cultura. Uma grande organização equipada de flexibilidade e atenção para os clientes.

HISTÓRIA

Carrani Tours começa em 1925 com uma ideia brilhante do fundador, Benedetto De Angelis. A ideia era dar uma estrutura estável e pré-organizada aos serviços de city tour da cidade de Roma. A Carrani Tours obteve (em ordem cronológica) a segunda licença de Agência de Viagens e Turismo e o aluguel de garagem de ônibus n. 1 do Município de Roma. Desde então, a Carrani Tours vem construído lentamente uma rede de conexões nos principais destinos turísticos, o que a faz ainda ser líder no mercado turístico italiano. Hoje a Carrani Tours ainda é de propriedade da família do fundador, e conta com mais de 60 funcionários. Carrani Tours propõe varias e amplas ofertas para toda a Itália

NOSSOS SERVIÇOS:

Especialista em viagem FIT & Grupos, Carrani Tours representa a melhor solução para os vossos clientes.

Tour e pacotes com exigências próprias para grupos ou individuais

Excursões guiadas em cada cidade

Carros de luxo

Jogos de futebol, eventos esportivos e gourmet tours

Hotéis, Vilas

MODALIDADE DE TRABALHO:

Para evitar maiores problemas, a seguir passamos algumas regras do nosso modo de trabalhar:

Para responder com mais detalhes e precisão, as eventuais reclamações devem ser enviadas por fax ou e-mail, em um prazo máximo de 60 dias a contar do término dos serviços contestados.

Todas as solicitações de serviço que nos enviem por fax ou e-mail serão respondidas por nossos agentes sempre por escrito, sem exceção. No caso de solicitação de reserva de hotéis, não havendo disponibilidade de vagas no hotel solicitado, confirmaremos a reserva em um hotel similar.

Em caso de cancelamento de reservas, enviaremos sempre um fax ou um e-mail como comprovante do cancelamento. Caso não recebam tal comprovante (fax/e-mail) significa que a reserva segue vigente (ativa), portanto, terão que arcar com gastos de no show caso nossos fornecedores de serviços nos cobrem tais gastos.

Informamos todos os clientes que os preços não incluem taxas locais em Florença, Roma, Veneza. As taxas tenderão que ser pagas em cada destino para a reception desk do hotel a chegada ou à saída como indicado por os hotéis. Vos lembramos que as taxas variam de acordo à categoria dos hotéis. Pedimos de informar os clientes antes da saída. Todos os serviços devem ser prépagos antes da chegada dos clientes (mínimo 7 dias máximo 15 dias segundo o serviço reservado).



carrani.com

CARRANI TOURS srl
Via I. Pettinengo, 72
00159 Roma



sales@carrani.com

comunicazione@carrani.com