

ЭСКАРГО де БУРГОНЬ • Гастрономическое путешествие

Продолжительность: 11 часов

Место начала / Завершения тура: Псков / Псков

Места показа: Россия, Псковская область, деревня Опухлики, Эскарго Дор, Остров

Допустимый возраст: 12+

Цена за человека от По запросу	
В стоимость тура включено <ul style="list-style-type: none">• Транспортное обслуживание на автобусе тур. класса• Экскурсионное обслуживание по программе• Мастер класс по приготовлению блюда Эскарго де Бургонь• Дегустация на ферме Эскарго Дор, порция из 6 улиток по Бургундски с бокалом вина• Сопровождение представителем компании	В стоимость тура не включено <ul style="list-style-type: none">• Обед в эко-парке «Оленья Гора»
Дополнительные услуги <ul style="list-style-type: none">• Комплексный обед в кафе - 800 RUB	

Описание тура

Приглашаем отправиться в гедонистическое путешествие по Псковской земле и познакомиться с стильной гастрономией разных культур и изумительной природной красотой. Вы продегустируете одно из самых изысканных французских блюд с русскими корнями на семейной улиточной ферме Эскарго Дор, узнаете секреты блюда, а также насладитесь природными пейзажами озёрного края.

Программа тура

08:00 – отправление группы от Октябрьской площади, Главпочтамт

Путешествие нас ведёт в Невельский район, на Юг Псковской области, в Псковскую Бургундию, столицу Эскарго, где на берегу озера Малый Иван находится семейная ферма ЭСКАРГО ДОР на которой занимаются сбором и переработкой одного из главных символов Французской кухни — улиток по Бургундски.

Каждая вторая улитка подаваемая в ресторанах Франции родом из Псковской области и это не шутка. Псковская глубинка является основным ореолом обитания дикорастущей, виноградной улитки (тут стоит отметить, что самый ценный деликатес не поддаётся выращиванию в искусственной среде, за что является очень ценной среди поваров Мишленовской кухни) и здесь реализуется совместный Французко-Российский гастрономический проект "ESCARGOT D'OR" (ЭСКАРГО Д'ОР) — производитель деликатесов! Мы посетим ферму, где узнаем подробности выращивания улиток, технологии их приготовления и попробуем всемирно известное блюдо, приготовленное и поданное вам самим шефом-эскарготье Алексеем Корочкиным и его супругой Натальей.

- **Порция из 6-ти горячих Улиток в соусе «По-бургундски на вине Шабли» с багетом и бокалом вина**

Также вы услышите от рассказ о жизни этих уникальных животных, о традициях и секретах их переработки и приготовления, рецептуре блюд. ну и конечно, будет возможность приобрести их в замороженном виде себе

домой.

- **Но наша программа была бы не полной без ещё одного, не менее интересного места — цепных мостов XIX века в Острове.**

Приятным дополнением станет осмотр уникальных цепных мостов через реку Великую в городе Острове. Единственные сохранившиеся безопорные подвесные мосты 1853 года постройки – уникальное действующее инженерное сооружение, в 2023 году отметило 170-летний юбилей.

По желанию ужин в ресторане с видом на мосты (*доп.плата*)

Вечером после **20:00** возвращение в Псков. Отдых.

Места сбора группы

Псков

Октябрьская площадь, сквер у Главпочтамта (ул.Советская д.20)

Вокзал Псков

привокзальная площадь, указывать при бронировании