

REGIONAL EXPERIENCES

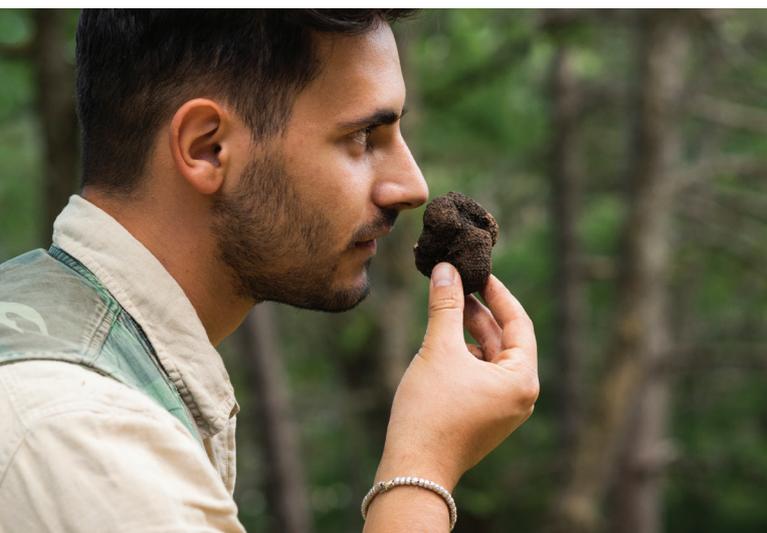


ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA RESORT

DISCOVER REGIONAL EXCELLENCES
AND EXPLORE THE ARCHEOLOGICAL WONDERS.

ALLA SCOPERTA DELLE MERAVIGLIE
GASTRONOMICHE E ARCHEOLOGICHE D'ITALIA.



TRUFFLE HUNTING IN UMBRIA

Imagine looking out onto the rolling hills of northern Lazio steeped in Etruscan and Roman history as you are driven towards your first truffle hunt in Umbria. You are greeted upon arrival by the family that has been doing this for centuries and their pack of well trained dogs. Spend the morning learning tips and tricks that have been handed down for generations as you join the hunt for the elusive truffle. Lunch is served while discussing food, as Italians tend to do when sitting around a meal, and the best way to cook with truffles. The afternoon is dedicated to a culture stop at Assisi and the day ends with a basket full of truffles and fond memories.



CACCIA AL TARTUFO IN UMBRIA

Immaginate di perdere lo sguardo oltre le sinuose colline del Nord del Lazio, tra antichi insediamenti etruschi e costruzioni romane, mentre un autista vi conduce verso la vostra prima caccia al tartufo in Umbria. Al vostro arrivo sarete accolti da una famiglia che per secoli ha portato avanti questa tradizione, e dalla loro muta di cani sapientemente addestrati alla caccia del tartufo. Trascorrerete la mattinata ad imparare i segreti che si tramandano di generazione in generazione mentre vi avventurerete tra i boschi alla ricerca del prezioso tubero. Il pranzo sarà servito mentre vi intratterrete con discorsi sul cibo e sulle migliori ricette per cucinare il tartufo, come d'abitudine quando si è a tavola con le famiglie italiane. Il pomeriggio sarà invece dedicato ad una sosta culturale nella cittadina di Assisi, per poi rientrare a Roma al termine della giornata con un cestino pieno di tartufi e meravigliosi ricordi.





WINE MAKING IN ORVIETO

Viticulture was introduced to the Orvieto region by the early Etruscans, who carved out cellar-like caves from volcanic soil that could house wine production with long, cool fermentation. The region's wine evolved throughout the Middle Ages and today is dominated by Grechetto and Trebbiano varieties.

A day trip to a local winery will bring you back in time as you experience what it must have been like to look out across the rolling hills of Southern Umbria towards the imposing masonry of fortified Orvieto. An enologist will walk you through the evolution of Umbrian wine and how the area around Orvieto evolved in its current DOC appellation. Enjoy a lazy lunch at the winery accompanied by some of the local vintages and an afternoon visit to the medieval fortifications of Orvieto. Then watch the sunset behind the Umbrian landscape as you head back to Rome.

PRODUZIONE DI VINO AD ORVIETO

La viticoltura fu introdotta nella regione di Orvieto già all'epoca dei primi Etruschi che scavarono nel suolo vulcanico cave simili a cantine per conservare più a lungo e far fermentare più al fresco la propria produzione di vino. Il vino della regione si è evoluto nel corso del Medioevo e oggi è rinomata per le varietà di Grechetto e Trebbiano. Un'escursione in giornata presso un'azienda vinicola vi riporterà indietro nel tempo, mentre dall'alto delle imponenti mura fortificate di Orvieto lascerete che il vostro sguardo si perda tra le verdi colline dell'Umbria meridionale. Un enologo vi guiderà alla scoperta dell'evoluzione del vino umbro, dalle sue origini sino all'attuale denominazione DOC. Godetevi un pranzo dai sapori autentici presso l'azienda vinicola accompagnati da buon vino locale e preparatevi alla visita delle fortificazioni medievali di Orvieto nel pomeriggio. Guarderete il sole tramontare dietro l'incantevole paesaggio umbro prima di fare ritorno a Roma.

ARTISANAL MOZZARELLA AROUND NAPLES

There are many paintings that show water buffalo grazing around the ruins of Paestum.

A pastoral scene that sets the stage for a day trip into the picturesque areas around Naples where artisans still hand make mozzarella di bufala.

Enjoy an archeological visit of Paestum, Herculanium or Pompei, before heading to one of the family owned and run mozzarella di bufala producers to see the process and observe the "mozzatura" (pinching and tearing) of the individual balls of mozzarella di bufala.

Sit down around a typical local meal where the mozzarella that you have just helped produced is served fresh made.

A memorable day ends with a selection of locally made products with which to head back to Rome.

MOZZARELLA ARTIGIANALE NEI DINTORNI DI NAPOLI

Sono molti i dipinti che raffigurano bufale al pascolo nei dintorni delle rovine romane di Paestum.

Un panorama rurale che identifica l'ambientazione perfetta per un'escursione nei caratteristici dintorni di Napoli dove i laboratori caseari ancora oggi lavorano tradizionalmente a mano la mozzarella di bufala.

Godetevi il tour del sito archeologico di Paestum, Ercolano o Pompei, prima di far visita a un caseificio a conduzione familiare specializzato nella produzione artigianale della mozzarella di bufala, dove assisterete al processo di lavorazione e imparerete la "mozzatura" (pizzicare e strappare) delle singole sfere di mozzarella di bufala. Completata la produzione, unitevi ad un tipico pranzo in cui potrete degustare la mozzarella fresca che avrete aiutato ad intrecciare. Una giornata memorabile che si concluderà con una selezione di prodotti locali da riportare con voi a Roma.



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA RESORT

VIA ALBERTO CADLOLO, 101 - 00136 ROME, ITALY
TEL: +39 06 3509 2000 | EMAIL: ROMECAVALIERI.EVENTS@WALDORFASTORIA.COM
ROMECAVALIERI.COM