

Prepara il vero pesto ligure con degustazione nel cuore di Vernazza

Vernazza · Cinque Terre · Liguria · ★ 4,8 210 recensioni

- Durata: 1 h 30 min
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

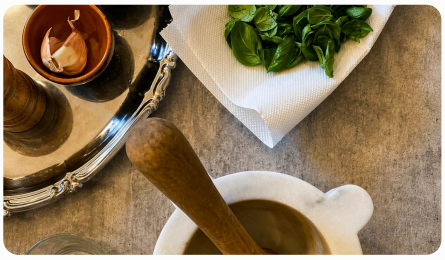
Tra i vicoli di Vernazza, uno dei borghi più iconici delle Cinque Terre, questa esperienza ti invita a scoprire uno dei simboli più autentici della cucina ligure. In un'atmosfera conviviale, imparerai a preparare il pesto seguendo la ricetta tradizionale con mortaio e pestello, riscoprendo i gesti e gli ingredienti che da generazioni raccontano questo territorio.

Guidato dagli esperti di Cinque Sensi, realizzerai il tuo pesto utilizzando gli ingredienti tipici della tradizione. Al termine del laboratorio assaporerai la pasta condita con il pesto appena preparato direttamente nel mortaio, accompagnata da una degustazione di tre vini locali, tre oli extravergine liguri, una selezione di tre formaggi del territorio, focaccia ligure, per concludere con un liquore tipico e cioccolato.

Un'esperienza pensata per chi desidera conoscere le Cinque Terre attraverso i sapori, vivendo uno dei rituali gastronomici più rappresentativi della Liguria.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Laboratorio pratico di preparazione del pesto con mortaio e pestello
- Degustazione in formato pranzo o aperitivo con prodotti del territorio
- Abbinamento con 3 vini locali e olio extravergine d'oliva
- Esperienza nel cuore di Vernazza, tra i borghi simbolo delle Cinque Terre
- Un'immersione nella tradizione gastronomica ligure