



¡Exclusivo Tour enogastronómico a Génova y La Liguria. Reencuentro con las raíces italianas, degustaciones, recetas originales, vinos y productos típicos. Será una experiencia inolvidable !! Visitaremos la cuna de la fainá, del pesto, de la focaccia y de la pascualina entre otras. caminata entre las típicas callecitas del casco histórico medieval de Génova. Viajando por la ruta del aceite de oliva en la tierra de General Belgrano. Excursión marítima a Cinque Terre - Almuerzo de alta cocina ligur contemporánea y degustación guiada de vinos típicos ...esto y mucho mas !!.

**Inicio:** Génova - **Fin:** Santa Margherita Ligure/Rapallo

## CONTACTO

TELÉFONO:  
351 4234000

SITIO WEB:  
[WWW.OHVIAJES.COM.AR](http://WWW.OHVIAJES.COM.AR)

CORREO ELECTRÓNICO:  
[CONSULTAS@OHVIAJES.COM.AR](mailto:CONSULTAS@OHVIAJES.COM.AR)

## WHATSAPP

351 5074348

# GÉNOVA & LA LIGURIA

Italia

✈ Salidas: 5 y 19 de Mayo

📅 Duración: 8 Días

📍 Desde: Buenos Aires

👥 Tipo de Salida: GRUPAL

✈ NO INCLUYE PASAJES AEREOS

📄 Code: 0519524/01

## INCLUYE

- ✓ Transporte en minivan de lujo.
- ✓ 5 noches de alojamiento en Génova.
- ✓ 02 noches de alojamiento en Santa Margherita Ligure/Rapallo.
- ✓ Servicios en destino según itinerario.
- ✓ Asistencia al viajero con seguro de cancelación (hasta 70 años cumplidos)
- ✓ KIT DE VIAJE (incluye: Bolso, Marbetes, porta Voucher, Porta Pasaporte, Agenda de viajes, para que no te pierdas ningún detalle o receta)
- ✓ **La compañía de Pietro Sorba en toda la estadía.**

## NO INCLUYE

- x – Pasaje aéreo y Traslados de llegada y salida.
- x – Tasa local de estadía en los hoteles pagadera en destino.
- x- Cualquier otro servicio que no se especifique como incluido.
- x – **Gastos extras o personales**

## OBSERVACIONES

Este programa opera con un mínimo de 10 pasajeros participantes y un máximo de 15 pasajeros.

**SEÑA :** Una vez confirmada la reserva se requiere una seña del 50% del total.

# ITINERARIO

## Día 1 GENOVA

Bienvenidos a Génova, Capital de la Región de la Liguria, ciudad milenaria y cosmopolita, cuna de la fainá, del pesto, de la focaccia y de la pascualina. Aquí nació Cristóbal Colón. Desde este puerto salieron nuestros inmigrantes italianos. Pietro Sorba esperará a los participantes en el hotel para compartir un buen aperitivo de bienvenida. Alojamiento.

## Día 2 GENOVA

### *Street food city tour – Pan dulce y helado de autor genovés*

Desayuno. Llegó el día tan esperado. Se enciende el motor del gusto. Una hermosa caminata entre las típicas callecitas del casco histórico medieval de Génova para descubrir sus antiguas tiendas gourmet, el street food genovés, el Mercado Oriental, el pan dulce de la ciudad y helados premium de autor. Alojamiento.

## Día 3 GENOVA / CAMOGLI / GENOVA

### *Descubriendo la focaccia con queso de Recco en Riviera*

Desayuno. Génova es la tierra de la focaccia. Camogli es uno de los pueblitos marítimos más pintorescos de la zona. En ese ámbito mágico los participantes tendrán una clase magistral de elaboración de focaccia con el formaggio (con queso) de Recco IGP. La podrán degustar – con otras especialidades de la zona – sentados plácidamente a orillas del mar. Noche con cena en restaurante con estrella Michelin ubicado en un suntuoso palacio del siglo XIII. Alojamiento.

## Día 4 GENOVA / VOLTRI / GENOVA

### *Pesto day – Fainá*

Desayuno. Pesto y fainá. Dos íconos de la cocina de Génova y Liguria. Los participantes visitarán los invernaderos que se asoman al mar donde se cultiva la albahaca genovesa DOP, materia prima imprescindible para la elaboración del mundialmente conocido pesto genovés. Tendrán de la oportunidad de conocer todas las etapas de su cultivo y comercialización. Ahí con las narices inundadas por el aroma de esta aromática realizarán y degustarán su propio pesto al mortero. Traslado a Voltri para almuerzo-degustación de fainá en restaurante especializado en la especialidad desde el año 1913. Alojamiento.

## Día 5 GENOVA / IMPERIA-ONEGLIA / MENTON / GENOVA

### *Aceite de oliva evo day – Restaurante Mirazur*

Desayuno. Hacia la ruta del aceite de oliva en la tierra de Belgrano. La tierra de origen de uno de los próceres de Argentina. Imperia – Oneglia está ubicada a 35 kilómetros de Francia. El terruño de cientos de miles de olivos que regalan la aceituna local: la taggiasca. La materia prima del aceite de oliva extra virgen DOP de la Riviera Ligure. Los participantes visitarán una antigua almazara del 1827 y almorzarán en su terraza. Para cerrar el día un aperitivo tres estrellas en Mentón, Francia, en los jardines del restaurante Mirazur del célebre chef argentino Mauro Colagreco. Alojamiento.

## Día 6 GENOVA / STA MARGHERITA LIGURE O RAPALLO

### *Clase de cocina típica en la Riviera di Levante de la conocida gastronoma genovesa Enrica Monzani*

Desayuno. Hora de cocinar. Los participantes lo harán cerca de Portofino en una magnífica locación con vista al mar ubicada en las montañas que rodean la perla del turismo de Liguria. Una clase de cocina interactiva con Pietro Sorba y la reconocida gastronoma local Enrica Monzani que culminará con un almuerzo típico. Noche con cena en restaurante típico Bib Gourmand de la guía Michelin. Alojamiento.

## Día 7 STA MARGHERITA LIGURE O RAPALLO / CINQUE TERRE / STA MARGHERITA LIGURE O RAPALLO

### *Excursión marítima a Cinque Terre – Almuerzo de alta cocina ligur contemporánea y degustación guiada de vinos típicos*

Desayuno. No podían faltar las fabulosas y famosas Cinque Terre. Los participantes realizarán una excursión en lancha que ofrecerá la posibilidad de admirar los cinco pueblitos de esta zona desde el mar. Una experiencia única. Terminada la excursión, almuerzo de alta cocina ligur contemporánea y degustación de grandes vinos locales guiada por el presidente de la asociación sommeliers de Liguria en un magnífico restaurante local. Alojamiento.

## Día 8 STA MARGHERITA LIGURE O RAPALLO

Desayuno. **FIN DE LOS SERVICIOS.**