

Il Salento è
Musica e Danza
popolare!

Sul terrazzo del
nostro Briganti
Café & Rooftop
Bar, nel centro
storico di Gallipoli,
puoi partecipare
ad una lezione di
Pizzica con Serena,
una maestra di
ballo
professionista e
performer del
“Festival della
Taranta”.
Un’occasione
unica per gli
amanti della
musica e della
tradizione
salentina.

Gallipoli

Pizzica & Aperitivo

Briganti Café con Rooftop Bar e vista mare



Dopo un’ora di lezione goderete dell’atmosfera rilassante del Briganti Café & Rooftop Bar con una magnifica vista sui tetti della città vecchia circondata dal mare, accompagnato da un ottimo Aperitivo con eccellenze salentine e musica di sottofondo.



La pizzica è un ballo tradizionale condiviso all'interno della comunità che con il tempo si è ampiamente diffuso in tutto il mondo. E' una danza di "festa" che viene accompagnata dal magico ritmo del tamburello, un ballo che poi continua all'interno di una "ronda", il cerchio magico che è composto da musicisti, danzatori e spettatori. Quando passerete nei borghi del Salento potrete scatenarvi anche voi nelle piazze ballando La Pizzica!

In Evidenza / Incluso nel prezzo

- Live insegnante di danza Pizzica per una lezione condivisa di 1 ora sulla bellissima terrazza del Briganti Café & Rooftop Bar con vista mare
- Aperitivo "Inside Salento" con 1 Aperitivo alcolico o 1 Aperitivo analcolico o 1 centrifuga

Scegli in loco una tra 4 specialità locali (gli ingredienti possono variare a seconda la stagione):

1. Tagliere di Friselline salentine miste (mix di 9 Friselline) :

Pomodorini e basilico

Pomodorini tonno e rucola

Paté d'oliva leccina e salame Santoro

Paté di carciofi e mortadella Santoro

Battuto alla contadina e zucchine soleggiate

Pesto di cime di rapa e pecorino

Cipolla in agrodolce e caciottina leccese

Pasta di salame

Pomodorini soleggiati e cacioricotta grattugiato

2. Capocollo di Martina Franca, burratina nostrana e zucchine soleggiate

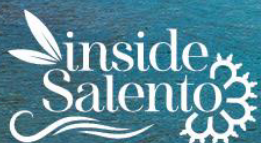
3. Prosciutto crudo delle Murge, mozzarella di Bufala, pane di Altamura e carciofini di Nardò

4. VEGETARIANO:

Frisa "Briganti" con pomodorini, rucola selvatica, burratina d'Andria, lampascioni, puntarelle, carciofini, olive Leccine.

Prezzo per persona: Euro 40

Prenota ora & paga il giorno dell'Esperienza!



insidesalento.com



Dettagli

- Lingue: Italiano, Inglese
- Durata: 2/2,30 ore
- Giorno: **Mercoledì (Maggio - Ottobre, Agosto escluso)**
- Orario d'inizio: **18.00** (18.00-19.00 Pizzica, segue Aperitivo)

Non incluso nel prezzo

- Transfer da / per Gallipoli
- Tutto ciò che non è stato menzionato in "IN EVIDENZA-Incluso nel prezzo"

Importante

- Porta con te: vestiti comodi e scarpe pratiche per la danza (ok sandali chiusi)
- Puoi ordinare extra altre specialità salentine e dolci esclusivi dal menu del Rooftop Bar
- L'esperienza non è adatta a persone diversamente abili
- Min. 2, max. 20 partecipanti
- Lezioni private in giorni diversi su richiesta (min. 2)
- La cancellazione è gratuita fino a 48 ore prima, poi è dovuto il 100%

Prenota Subito! Scrivici a experience@insidesalento.com

Indica il tuo nome completo, indica "Pizzica & Aperitivo", la data (solo di Mercoledì; altri giorni su richiesta), il nome del tuo Hotel, il totale dei partecipanti, numero cellulare, indirizzo e-mail.

Il punto d'incontro sarà comunicato con la conferma di prenotazione.



insidesalento.com