



Umbria – Italia

Villa Da Eva

SÉJOUR GOURMAND
GOURMET STAY





Plaisir des sens !

VILLA PRIVÉE DE PRESTIGE ET DÉCOUVERTES GASTRONOMIQUES

Villa da Eva, somptueuse Villa de villégiature en Ombrie, Lippiano, frontière de la Toscane. Le domaine d'environ 1 hectare s'étend en partie sur une côte pour créer des terrasses avec jardins sur différents paliers offrant une vue panoramique spectaculaire de la vallée Val Tiberina.

Maison ombrienne typique du 19^e siècle, bijou architectural fait de pierre entièrement et méticuleusement restauré. Planchers en terre cuite, poutres de bois d'origines, foyer en pierre, terrasse pavée de pierres font contraste à l'aménagement moderne des espaces de la villa. La propriété comprend un total de 14 pièces sur 350 m² disposées sur trois étages –5 Cac et 4 Sdb– pouvant accueillir aisément de 8 à 10 invités.

Pendant votre séjour vous apprendrez à maîtriser les principes de base inhérents de la cuisine italienne grâce à des recettes familiales authentiques léguées depuis des générations. Les cours sont donnés dans la grande cuisine de la Villa dotée d'un équipement haut de gamme, ainsi que dans la cuisine extérieure (grand îlot, four à pizza au bois, foyer au bois pour le BBQ) et potager de fines herbes. Ces deux cuisines forment une aire culinaire vibrante propice à l'apprentissage.



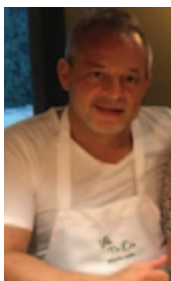
The pleasure of senses!

LUXURY PRIVATE VILLA & GASTRONOMIC DISCOVERIES

Villa Da Eva, luxury holiday destination in Umbria, Lippiano, Tuscany border. The whole Estate property of approximately 1 hectare extends partially on a slope, creating different levels of terraces and gardens offering spectacular unobstructed views of Val Tiberina valley. Enchanting nineteenth century private estate, completely meticulously restored. Old terracotta tile floors, original wood beams, stone fireplace, paved stone terrace contrasting with the modern layout of the living areas. The 350 m² property includes a total of fourteen rooms on three floors –5 Bdrm. and 4 Bth.– can easily host 8 to 10 Guests.

During your stay you will learn to master the fundamentals that are inherent to Italian cooking with traditional family recipes passed down over generations. The cooking school boasts a large gourmet-style kitchen in the Villa with luxury fittings and the outdoor kitchen (huge island, wood-burning pizza oven, wood BBQ fireplace) fresh-grown herb garden. Both vibrant areas are great for sharing and learning to cook.





Vito Maiolo

Chef réputé du restaurant **Mundo Trattoria** (Montréal, QC-Canada) combine leçons pratiques, excursions culinaires, visites chez les cultivateurs, producteurs et les marchés de la région. C'est par le mariage de ces activités que vos connaissances et votre appréciation des saveurs italiennes se raffineront. Qu'il s'agisse de perfectionner vos pâtes et gnocchi maisons, confectionner des sauces succulentes, apprendre l'art de la pizza et autres délices tant appréciés, sans oublier la préparation de desserts. Et le plus beau dans tout ça, une fois la leçon terminée, vous vous mettez à table pour savourer les fruits de votre travail accompagnés de vins de la région.

*Talented Chef of **Mundo Trattoria** (Montreal, QC-Canada) combines guided practical lessons with culinary excursions, visits tours to local farmers, producers, regional markets. It is through this combination of activities that your knowledge and appreciation of Italian flavours will be further developed. From perfecting homemade pasta and gnocchi to creating stunning sauces, baking pizza and other cherished delicacies, and ending with the preparation of desserts. And best of all, you get to sit down and enjoy it all at the end of your lesson, along with some local wines.*

ARRIVÉE | CHECK-IN

Aperitivo et Crostini de bienvenue
Welcome's you with Aperitivo and Crostini

Après-midi libre¹ | *Free afternoon¹*

20 h Dîner à la Villa | **8 p.m.** *Dinner at the Villa*

DIMANCHE | SUNDAY

9 h Petit déjeuner | **9 a.m.** *Breakfast*

10 h 30 Visite du marché local de Monterchi
10:30 a.m. *Visit the local market in Monterchi*

13 h Déjeuner à la Villa | **1 p.m.** *Lunch at the Villa*

Après-midi libre¹ | *Free afternoon¹*

20 h BBQ à la Villa | **8 p.m.** *BBQ at the Villa*
Soirée au bord de la piscine | *Poolside Evening*

LUNDI ET MERC. | MONDAY AND WED.

9 h Petit déjeuner | **9 a.m.** *Breakfast*

10 h Cours de cuisine en matinée. (2h) Recette du jour²
10 a.m. *Morning cooking class. (2h) Recipe of the day²*

13 h Déjeuner à la Villa. | **1 p.m.** *Lunch at the Villa*

Après-midi libre¹ | *Free afternoon¹*

16 h Cours de cuisine en après-midi. (3h) Recette du jour²
4 p.m. *Afternoon cooking class. (3h) Recipe of the day²*

20 h Dîner à la Villa | **8 p.m.** *Dinner at the Villa*

MARDI | TUESDAY

8 h Petit déjeuner. | **8 a.m.** *Breakfast*

9 h Visite de Gubbio, excursion au marché local
9 a.m. *Gubbio city tour, visit the local market*

Midi Déjeuner dans une Osteria locale
Noon *Lunch at local Osteria*

14 h Départ vers Passignano et visite de la ville
2 p.m. *Departure to Passignano and city tour*

17 h 30 Départ vers Cortona et visite de la ville
5:30 p.m. *Departure to Cortona and city tour*

19 h 30 Dîner dans une Osteria locale
7:30 p.m. *Dinner at local Osteria*

23 h Retour à la Villa | **11 p.m.** *Return to the Villa*

JEUDI | THURSDAY

8 h Petit déjeuner. | **8 a.m.** *Breakfast*

9 h Visite du vignoble de Cantina Cesarini Sartori et dégustation de vins à Bastardo
9 a.m. *Visit of Cantina Cesarini Sartori winery, wine tasting at Bastardo*

Midi Déjeuner au vignoble | **Noon** *Lunch at the winery*

14 h Départ vers Assisi et visite de la ville
2 p.m. *Departure to Assisi and city tour*

17 h 30 Départ vers Città di Castello et visite de la ville
5:30 p.m. *Departure to Citta di Castello and city tour*

19 h 30 Dîner dans une Osteria locale
7:30 p.m. *Dinner at local Osteria*

23 h Retour à la Villa | **11 p.m.** *Return to the Villa*

VENDREDI | FRIDAY

9 h Petit déjeuner | **9 a.m.** *Breakfast*

10 h Cours de cuisine en matinée. (2h). Révision des leçons de la semaine et période de questions
10 a.m. *Morning cooking class (2h). Recap of cooking classes attended and questions to be answered*

13 h Déjeuner à la Villa | **1 p.m.** *Lunch at the Villa*

15 h Visite de la fabrique et de la boutique de Busatti (linge de maison haut de gamme) à Anghiari
3 p.m. *Visit of Busatti manufacture and store (luxury home linens) at Anghiari*

16 h 30 Visite de la ville
4:30 p.m. *City tour*

20 h BBQ à la Villa | **8 p.m.** *BBQ at the Villa*
Soirée au bord de la piscine. | *Poolside Evening*

DÉPART | CHECK-OUT

Café et petit déjeuner léger
Coffee and light breakfast snack

Pour soumettre votre demande de réservation, veuillez visiter notre site web. Les cours de cuisine sont offerts de début mai à fin septembre. Le forfait tout-inclus comprend l'hébergement (7 nuits, du samedi au samedi), les repas à la Villa et lors des excursions, cours de cuisine et activités. (Cours de cuisine pour groupe de 6 à 10 personnes.)

Une fois que nous aurons reçu vos informations, nous coordonnerons un appel Skype entre vous et Vito Maiolo, afin de compléter et personnaliser votre réservation pour ces cours de cuisine offerts en forfait de luxe tout-inclus d'une semaine.

REMARQUE : Ce programme d'activités hebdomadaire est à titre d'exemple. Nous nous réservons le droit de le changer ou le modifier. **Veuillez-vous référer à notre site web pour les Politiques et Modalités des cours de cuisine ainsi que celles de la villa.**

1- Notre équipe peut organiser pour vous des activités sportives (vélo, golf...) et réserver des massages ou autres loisirs afin de vous assurer un séjour mémorable. Ces activités sont offertes moyennant des frais supplémentaires.

2- Préparation d'un déjeuner et dîner italien traditionnel.

To submit your reservation request, please visit our web site. Cooking Classes available from beginning of May to end of September. All-inclusive Package includes accommodations (7 nights, from Saturday to Saturday), meals at the Villa and during excursions, cooking classes and activities. (Cooking classes for groups of 6 to 10 people.)

Once we have received your information, we will set up a Skype chat with you and Vito Maiolo for finalizing and customizing your booking for this luxury all-inclusive one-week session of cooking classes.

NOTE: This weekly activities program is an example. We reserve all rights to make changes and amendments.

Please refer to our website for our Policies, Terms & Conditions of our cooking classes and those of the Villa.

1- Our team can arrange for you sports activities (golfing, biking...) and make reservations for massages or any other leisure to make your stay a memorable one. These services are offered for an additional fees.

2- Preparing a traditional culinary Italian lunch and dinner.

Plaisir de vivre à l'ombrienne

UMBRIA DISCTINCTIVE LIVING EXPERIENCE

Voc. Sottocasa 3 – Lippiano – 06010, Monte Santa Maria Tiberina (PG) Italia

info@villadaeva.com | +1 514 953-5586 | +39 331 284-5586

www.villadaeva.com