



Valle d'Aosta

CONVENTION & VISITORS BUREAU

ATTIVITÀ

Gelato a km zero

DESCRIZIONE

L'attività di team building "Gelato a km zero" ha l'obiettivo di accrescere le capacità di lavorare in gruppo mediante la preparazione di un gustoso gelato che verrà consumato dai partecipanti.

Si tratta di un piacevole strumento di aggregazione, in cui i singoli partecipanti dovranno imparare a collaborare tra loro senza lasciare nulla al caso e prendendosi cura di ogni dettaglio per ottenere un prodotto finale di alta qualità.

Allo stesso modo, il team di un'azienda deve essere composto da persone in grado di cooperare per individuare delle "ricette" creative, innovative ed efficaci.

PREPARAZIONE RICHIESTA

Nessuna

DURATA DELL'ATTIVITÀ

Durata consigliata: mezza giornata



TIPOLOGIA D'OFFERTA

Terra affascinante, la Valle d'Aosta presenta un panorama culinario sfaccettato che viene tramandato di generazione in generazione. L'amore per il prodotto traspare in ogni dettaglio, dall'individuazione delle materie prime migliori, provenienti dagli alpeggi e da piccole coltivazioni autoctone, al modo in cui viene consegnato nelle mani del cliente.

Questa la filosofia che ha animato il progetto del Gelato km0: un laboratorio esperienziale nel quale il gruppo prepara ottimi gelati dai gusti inediti per palati raffinati, capace di evocare profumi e sapori della montagna.

È possibile preparare gelati gluten free e vegani.

DOVE?

È possibile organizzare l'attività in tutta la Valle d'Aosta.

QUANDO?

Tutto l'anno.

INFO E CONTATTI

Referente: Paola Voulaz

Tel: +39 0125 965218

Fax: +39 0125 965117

E-mail: info@latorrettahotel.com

COME ARRIVARE

Le informazioni utili a raggiungere la località individuata per l'occasione saranno tempestivamente fornite dall'organizzatrice.

COSTI INDICATIVI

A partire da 250 euro.