

“MOZZARELLA EXPERIENCE”

Visite & Degustazioni

Sede: Via Ceglie-Ostuni, 102
72013 Ceglie Messapica (Brindisi) - ITALY

Tel.: +39 0831.376365

Mobile: +39 3312935129 - +39 3939029145

e-mail: info@fragnite.it – fragnite@libero.it

FaceBook: [@masseriafragnite](https://www.facebook.com/masseriafragnite)

Instagram: [masseria_fragnite](https://www.instagram.com/masseria_fragnite)

Maps: [Masseria Fragnite](#)

PROPOSTA 2026

- In giro per la **Masseria Fragnite**:

Racconto delle origini della masseria, del significato storico del termine e dell'etica che guida la nostra filiere produttive. Alla scoperta della stalla con vacche, vitelli e maiali, e visita alla sala di mungitura. Tutto circondato dal bosco di Fragni dove gli animali sono liberi di addentrarsi e vivere in libertà. Visione sull'orto aziendale.

- Visita del **Caseificio&Co.**:

Ingresso in Caseificio con spiegazione delle tecnologie di produzione della Mozzarella Vaccina, della Burrata, Straciatella e altri formaggi tipici Pugliesi. Il **Mastro Casaro** mostrerà la grande manualità ed esperienza che vi è dietro tutta la nostra filiera, cimentandosi nella fase della *filatura*; Visita delle celle e del *Trullo* di stagionatura dei formaggi.

- **Degustazione**:

Nel nostro punto vendita sarà presentata tutta la nostra linea produttiva: Latticini, Formaggi, Birra, Salumi, Carni del nostro allevamento, Confetture, olio EVO, prodotti da forno come pane, focacce, taralli, Biscotti, Frise e altro ancora. Dal nostro orto e frutteto provengono, freschi ogni mattina, ortaggi, legumi e frutta di stagione.

Tutto il cibo offerto, ad eccezione del vino, è prodotto in Masseria con materie prime coltivate nei nostri terreni, seguendo antiche ricette della tradizione familiare.

Per i prodotti da forno utilizziamo solo frumento coltivato in Masseria, lavorati con lievito madre e cotto in forno a legna.

Nel pacco degustazione, secondo disponibilità e preferenze del visitatore, saranno inseriti:

- **Latticini e Formaggi:** (~ otto tipologie) mozzarella, straciatella o burrata, canestrato pugliese (formaggio tipico a latte vaccino o misto), ricotta forte, caciocavallo, giuncata o caciocotta, caciotta, ricotta fresca + confetture/mostarde.
- **Salumi:** Capocollo, o Pancetta e Salame.
- **Prodotti da forno:** Focaccia al pomodoro/rosmarino, Pane a lievito madre e Taralli, tutti cotti in forno a legna.
- **Prodotti tipici:** Ortaggi e Frutta fresca seguendo la disponibilità stagionale.
- **Dolci:** Biscotto di Ceglie Messapica (Presidio Slow Food) o pasta di mandorla o fichi “maritati”.
- **Bevande:** Vino pugliese e Acqua.

Disponibilità tour di gruppo: dal lunedì al sabato – **Durata:** circa 2–3 ore – **Orari d’inizio:** 9:30, occasionalmente 11:45 (altri orari da concordare) - **Prenotazione necessaria almeno 12–24 ore prima della visita.**

INFO VARIE:

Ogni momento della visita sarà seguito da una nostra guida qualificata, che vi illustrerà nel dettaglio le lavorazioni, le caratteristiche dei nostri prodotti e delle nostre attività, mentre visiterete una masseria attiva ogni giorno, nel pieno del suo lavoro quotidiano;

Pagamento: può essere effettuato il giorno stesso della visita, nel punto vendita aziendale, in contanti o con carta;

Abbigliamento, percorso e servizi: Il tour si svolge sia in ambienti interni che all'aperto. Si richiede di indossare scarpe chiuse e comode e un abbigliamento adeguato alle condizioni meteo, poiché i percorsi possono essere irregolari o fangosi. In caso di pioggia o freddo, la parte esterna sarà ridotta e la degustazione si terrà al coperto, ma in spazi aperti e ventilati. Gli ospiti saranno accolti nel punto vendita aziendale e sotto il gazebo in legno e pietra circondato dal verde.

Degustazione: Il pacco degustazione può variare in base alla disponibilità e stagionalità dei prodotti. Ti chiediamo di comunicarci in anticipo eventuali allergie o esigenze alimentari particolari, così da poter adattare la degustazione e garantirti un'esperienza sicura e piacevole.

Lingua: le visite si svolgono principalmente in inglese. Se tutti gli ospiti parlassero italiano, la visita potrebbe essere condotta in italiano; contattare un responsabile per verificare. La guida e il casaro possono ripetere brevi spiegazioni;

Gruppi e tour operator: Le visite si svolgono in gruppi fino a 30 persone, con ospiti di nazionalità diverse. È richiesto un minimo di 10 partecipanti per avviare il tour di gruppo; in caso contrario, la visita potrà essere proposta come esperienza privata. I gruppi oltre 20 persone possono essere ospitati in orari differenti (pomeriggio o domenica), previo accordo. Per Tour Operator e Agenzie, la visita e la degustazione sono gratuite per autista e accompagnatore (una gratuità ogni 10 partecipanti).

Tour privati: includono guida EN/FR/IT, mastro casaro e produzione della propria Mozzarella. Costi extra: mattina €150/gruppo; pomeriggio €200/gruppo (guida, casaro e materie prime incluse). Orari personalizzabili su richiesta;

Costo per persona **Adulto 30€ (13+ anni)**
Ragazzo 20€ (6 -12 anni) - Bambino (0-5 anni) Gratis