

Pozzo della Cava

Via della Cava 28 | 05018 | Orvieto (TR) | Italia
tel. 0763.342.373 | www.pozzodellacava.it | info@pozzodellacava.it
gestione: CASA SCIARRA di Marco Sciarra | Via della Cava 26 | Orvieto
C.FISC. SCR MRC 73B26 G148G | P. IVA 01369360555 | PEC casasciarra@pec.pozzodellacava.it

LISTINO 2024

istruzioni per l'uso

Ad eccezione delle visite semplici (che prevedono solamente il biglietto di ingresso, senza guida e senza attività aggiuntive), i nostri servizi vengono effettuati **su prenotazione**, nel rispetto delle condizioni riportate in fondo a questo listino.

Molte delle nostre attività possono essere personalizzate a seconda delle esigenze della clientela e del periodo dell'anno; vi invitiamo pertanto a preparare con i nostri "ingredienti" l'esperienza turistica che fa al caso vostro. Non esitate a contattarci per preventivi personalizzati o per proporci nuove idee per soddisfare le vostre esigenze.

INTERNET: è possibile scaricare questo listino anche sul nostro sito internet, direttamente alla pagina www.pozzodellacava.it/download

negozi

Ovviamente non è richiesta nessuna prenotazione per accedere ai negozi annessi al percorso delle grotte del Pozzo della Cava, e la fruizione degli stessi è possibile indipendentemente dalla visita al pozzo; è possibile organizzare anche "shopping tour" nella tipicità orvietana.

La Bottega del Pozzo: trattoria tipica [con un tavolo su una botola di cristallo aperta sulla cisterna etrusca], caffetteria, enoteca [con linee esclusive di vini e liquori prodotti appositamente per il Pozzo della Cava], bookshop con guide e monografie su Orvieto e territorio, e negozio con le riproduzioni dei reperti delle fornaci del quartiere medievale, le ceramiche del nostro laboratorio e gadget di qualità, come le bottigliette con l'acqua del Pozzo della Cava ed un frammento di maiolica "medievale" o "rinascimentale"

Cantiere Ceramica: il laboratorio "a vista" in cui modelliamo e decoriamo le nostre ceramiche a partire dall'argilla

NB: bus turistici

La prenotazione del posto bus attraverso le app supportate dal Comune di Orvieto dà diritto ad arrivare col proprio pullman presso le aree di carico e scarico di Campo della Fiera (2 minuti dal Pozzo della Cava), **risparmiando i costi della funicolare**. Sarà nostra cura confermare la vostra prenotazione presso di noi direttamente ai gestori delle app e/o al Comune di Orvieto.

solo ingresso

(senza prenotazione e senza guida)

Per la visita al Pozzo della Cava e alle grotte non è richiesta la presenza di accompagnatori, dato che tutti i locali rispettano tutte le norme di sicurezza.

Ogni punto di interesse storico e archeologico è segnalato con didascalie multilingua [Italiano, Inglese, Tedesco, Francese, Spagnolo]

BIGLIETTO DI INGRESSO: € 4,00 a persona

€ 2,50 a persona per gruppi [min. 10 pax] e bambini

[gratuito sotto i 5 anni - guide e accompagnatori di gruppi]

servizi su prenotazione

visite guidate “classiche”

:: gratuità per guide e accompagnatori

Il Pozzo e le Grotte: visita guidata al Pozzo della Cava, per conoscere tutto quello che c'è da sapere sui ritrovamenti delle sue grotte, assistiti da esperti accompagnatori che vi racconteranno la loro storia, guidati e stimolati dalle vostre domande

:: disponibile in Italiano, Inglese, Tedesco, Francese :: durata approssimativa 45 minuti

€ 55,00 in totale per individuali e gruppi fino a 9 persone

€ 6,00 a persona per gruppi da 10 persone in su

€ 4,50 a persona per scolaresche [minimo 15 alunni]

Pozzo della Cava + Santuario della Madonna della Cava: visita guidata al Pozzo della Cava e alla vicinissima chiesa della Madonna della Cava, uno dei più piccoli santuari mariani del mondo

:: disponibile in Italiano, Inglese, Tedesco, Francese :: durata approssimativa 1h

€ 65,00 in totale per individuali e gruppi fino a 9 persone

€ 7,00 a persona per gruppi da 10 persone in su

€ 5,50 a persona per scolaresche [minimo 15 alunni]

Pozzo della Cava + Laboratorio del Ceramista: visita guidata alle grotte del Pozzo della Cava e al vicino laboratorio di un ceramista esperto in riproduzioni in stile orvietano

:: disponibile in Italiano, Inglese, Tedesco, Francese :: durata approssimativa 1h15'

€ 65,00 in totale per individuali e gruppi fino a 9 persone

€ 7,00 a persona per gruppi da 10 persone in su

€ 5,50 a persona per scolaresche [minimo 15 alunni]

visite tematiche

:: gratuità per guide e accompagnatori :: durata approssimativa delle visite 1h

€ 65,00 in totale per individuali e gruppi fino a 9 persone

€ 7,00 a persona per gruppi da 10 persone in su

€ 5,50 a persona per scolaresche [minimo 15 alunni]

Orvieto e l'Acqua: la città famosa nel mondo per il suo vino ha da sempre avuto problemi di approvvigionamento idrico. In questa visita tematica si affrontano tutte le soluzioni per la ricerca dell'acqua escogitate ad Orvieto dagli Etruschi, nel Medioevo e durante il Rinascimento

Gli Etruschi e il Sottosuolo: gli abitanti della famosa Velzna scavarono pozzi, silos, cunicoli, cisterne, camminamenti, tombe... Scopriamo insieme le loro tecniche e le motivazioni pratiche, estetiche e religiose che hanno determinato la realizzazione di queste opere mirabili

La Ceramica Medievale: non poteva mancare una visita sulla ceramica orvietana dei secoli d'oro, non fosse altro perché nelle grotte del Pozzo sono state rinvenute ben due fornaci con moltissimi reperti in maiolica e alcuni strumenti di lavoro. Sugeriamo l'abbinamento con una dimostrazione pratica di decorazione “soprasmalto”

Cellai, Scantinati e Sottocantine: Orvieto è la città dalle mille grotte: cunicoli, colombai, cisterne, ma soprattutto cantine private, con i tre livelli classici per la lavorazione e la conservazione del vino e degli altri prodotti della terra. Un cammino a ritroso nelle tradizioni che dal Medioevo sopravvivono ancora fino ai nostri giorni sotto le case del quartiere medievale

Le Grotte, il Vino e la Ceramica: alla scoperta della stretta connessione vino-sottosuolo e vino-ceramica, sia dal punto di vista delle tecniche di produzione, sia da quello culturale e simbolico (rito del pasto etrusco, vascelli medievali, bevi-se-puoi...). Ideale l'abbinamento ad una dimostrazione di smaltatura e decorazione delle tradizionali “vascelle” orvietane da vino o ad una gradazione del vino con ebulliometro tradizionale

Non effettuiamo servizi di guida alla città e/o al territorio, ma possiamo fornirvi i recapiti delle guide turistiche, escursionistiche e ambientali della nostra area

visite con degustazione

:: il vero cavallo di battaglia della struttura sono le visite con degustazione finale [possibile anche all'aperto nei mesi estivi o personalizzata secondo la stagionalità dei prodotti o le festività del calendario della tradizione orvietana]

:: i prezzi sono intesi per persona ed **includono l'ingresso al Pozzo della Cava e alle sue grotte**; non includono il servizio sommelier per degustazioni tecniche o banchi di assaggio ed abbinamento, acquistabile separatamente

:: suggerimento: la trattoria del Pozzo della Cava è praticamente l'unica che tratta ancora **il vino di Orvieto casereccio**, fatto con le stesse uve dell'Orvieto Classico o del Rosso Orvietano ma con i metodi artigianali tradizionali; vi consigliamo, perciò, di **acquistare vini DOC e vini caserecci**, che forse proverete per la prima volta

:: le combinazioni enogastronomiche sono, ovviamente, moltissime, sia per degustazioni in piedi che per mini-pasti; i menù che ci presentiamo a titolo di esempio non sono che le possibilità più collaudate in questi ultimi anni

supplementi per tutti i tipi di degustazione

supplemento visita guidata [possibile in Italiano, Inglese, Tedesco, Francese]

€ 35,00	in totale per gruppi fino a 9 persone
€ 3,50	a persona per gruppi da 10 persone in su

supplemento sommelier: la presenza e l'esperienza di uno o più sommelier professionisti per accompagnare e nobilitare le visite con degustazione dei famosissimi e prestigiosi vini di Orvieto e della regione [possibile in Italiano, Inglese, Tedesco]

€ 65,00	a servizio [1 ora circa] ogni sommelier
---------	---

degustazioni in piedi

:: degustazioni rapide a buffet con vini serviti; possibilità di realizzare uno o più banchi di assaggio, anche in grotta

:: capacità della struttura per degustazioni in piedi 100-120 persone

Vini da pasto: degustazione di uno o più tipi di vino di Orvieto, ognuno accompagnato da un assaggio di bruschette, "lumachelle", formaggi o altre stuzzicherie tipiche locali

con un solo vino	€ 8,00	incluso ingresso alle grotte
con due vini	€ 11,00	incluso ingresso alle grotte
con tre vini	€ 14,00	incluso ingresso alle grotte

Vini da dessert e da meditazione: degustazione di uno o più tipi di vino di Orvieto, ognuno accompagnato da un assaggio di prodotti da forno o altri dolcetti locali

con un solo vino	€ 9,00	incluso ingresso alle grotte
con due vini	€ 12,50	incluso ingresso alle grotte
con tre vini	€ 16,00	incluso ingresso alle grotte

i costi aumentano di	€ 3,00 per ogni altro vino da pasto aggiunto
	€ 3,50 per ogni altro vino da dessert aggiunto

degustazioni al tavolo "classiche"

- :: degustazioni libere al tavolo, con il servizio dei vini effettuato dai camerieri o lasciato alla clientela (salvo richiesta di degustazioni tecniche con sommelier)
- :: capacità della struttura per degustazioni al tavolo 40-50 persone

Essenziale: vino bianco di Orvieto [Orvieto Classico DOC o bianco casereccio] accompagnato da "lumachelle" o bruschetta o altre stuzzicherie tipiche salate
 € 10,00 incluso ingresso alle grotte

Spuntino: due tipi di vino locali [ad esempio Orvieto Classico e Orvietano Rosso] abbinati a un piccolo assortimento di bruschette e crostini
 € 11,00 incluso ingresso alle grotte

Vino e Olio: due tipi di vino [ad es. Orvieto Classico e bianco casereccio], bruschette condite con diversi tipi di olio extra vergine di oliva locale ed oli di oliva aromatizzati alle spezie e al tartufo
 € 13,00 incluso ingresso alle grotte

Formaggi: due tipi di vino [ad es. Orvieto Classico e Orvietano Rosso], bruschette assortite e una selezione dei migliori formaggi locali [possibile anche l'abbinamento con confetture o con miele di bosco dei colli orvietani, ottimo sui pecorini; ideale unire la degustazione ad una dimostrazione pratica di tecniche casearie]
 € 15,50 incluso ingresso alle grotte

Salato & Dolce: tre tipi di vino da pasto [ad es. Orvieto Classico secco e amabile o casereccio, Orvietano Rosso], affettati, bruschette e crostini assortiti; Vin Santo e tozzetti [o altro vino da dessert e pasticceria secca]
 € 21,00 incluso ingresso alle grotte

Tanti Assaggi: due tipi di vino [ad esempio Orvieto Classico e Orvietano Rosso], bruschette e crostini assortiti, con una selezione dei migliori formaggi e affettati locali; insalata mista o panzanella orvietana. Una insolita alternativa al pasto tradizionale
 € 21,00 incluso ingresso alle grotte

degustazioni al tavolo con un primo piatto caldo

- :: degustazioni libere al tavolo, con il servizio dei vini lasciato alla clientela (salvo richiesta di degustazioni tecniche con sommelier); l'aggiunta di un primo piatto caldo trasforma una piacevole sosta in un pasto leggero e tipico
- :: capacità della struttura per degustazioni al tavolo 40-50 persone
- :: ideale l'**abbinamento con dimostrazioni pratiche**, da svolgere prima, durante o dopo la degustazione, di tecniche eno-gastronomiche

La Zuppa: due tipi di vino [ad esempio Orvieto Classico e Orvietano Rosso], un piatto di zuppa [ad esempio pancotto orvietano o zuppa di verdure] seguito (o preceduto) da una selezione dei migliori formaggi e/o affettati locali.
 € 20,00 incluso ingresso alle grotte
 supplemento contorno di stagione € 4,00

Le Lombrichelle: due tipi di vino [ad esempio Orvieto Classico e Orvietano Rosso], un piatto di lombrichelle fatte in casa [la tipica pasta di Orvieto, proposta al pomodoro, all'arrabbiata o al ragù], seguito (o preceduto) da una selezione dei migliori formaggi e/o affettati locali.
 € 22,00 incluso ingresso alle grotte
 supplemento per condimento ai funghi e tartufo € 3,00
 supplemento contorno di stagione € 4,00

pasti completi

:: i costi sono intesi per persona, tutti i menù includono acqua (calcolata ½ lt a testa), vino bianco e rosso (Orvieto Classico DOC e Orvietano Rosso DOC o sfusi caserecci, a scelta, calcolato complessivamente ¼ lt a testa), pane, coperto, servizio, caffè, ingresso alle grotte

:: il servizio dei vini è lasciato alla clientela (salvo richiesta di degustazioni tecniche con sommelier)

:: ideale l'**abbinamento con dimostrazioni pratiche**, da svolgere prima, durante o dopo il pasto, di tecniche eno-gastronomiche

Maiale:

antipasto di affettati e bruschetta,
spaghetti al ragù o al pomodoro,
maiale alla griglia (costoletta e salsiccia) con contorno di patate arrosto.
€ 30,00

Coniglio:

antipasto di affettati e crostini,
umbrichelli all'arrabbiata,
coniglio alla cacciatora con contorno di verdura cotta di stagione.
€ 31,00

Vitello:

antipasto di affettati, bruschetta e crostini,
lasagne al forno,
vitello con salsa del curato con contorno di verdura cotta di stagione,
dolce della casa.
€ 35,00

degustazioni storiche

:: degustazioni libere al tavolo, servizio vini in caraffa lasciato alla clientela (salvo richiesta di degustazioni tecniche con sommelier)

:: capacità della struttura 40-50 persone

:: ideale l'abbinamento con servizi in costume :: i costi includono ingresso alle grotte e breve spiegazione delle ricette

degustazione etrusca	a partire da € 28,00
degustazione medievale	a partire da € 30,00

Ricordiamo che all'uscita del percorso di visita del Pozzo della Cava è possibile anche usufruire del servizio ristorazione alla carta

[capacità sala da pranzo alla carta 24 coperti]

laboratori del gusto

:: per le preparazioni e gli allestimenti che richiedono, questi laboratori si effettuano soltanto per piccoli gruppi, non superiori a 20 partecipanti

:: gratuità per guide e accompagnatori

:: prezzi e durate approssimative includono la visita al Pozzo e alle grotte

:: maggiori dettagli su richiesta

Il Vino nella Storia: lezione-dimostrazione e banco di assaggio sulle tecniche di produzione ed aromatizzazione vinicola dagli Etruschi al Rinascimento :: durata approssimativa 1h15'

€ 80,00 in totale per gruppi fino a 4 persone

€ 18,00 a persona per gruppi da 5 a 20 partecipanti

Il Pasto Etrusco: lezione-dimostrazione introduttiva sul rito del banchetto etrusco e banco di assaggio di alcune pietanze realizzate su ricostruzioni di ricette etrusche accompagnate dalle immancabili misture di vino, miele e spezie :: durata approssimativa 1h30'

€ 100,00 in totale per gruppi fino a 4 persone

€ 22,00 a persona per gruppi da 5 a 20 partecipanti

La Cucina Medievale: breve introduzione sulla cucina medievale del volgo e sui ricchi banchetti dei nobili, seguita da banco di assaggio dei "primi e secondi servizi" cucinati su ricette trecentesche, abbinati a vini prodotti alla maniera medievale e leggermente speziati [per i camerieri in costume medievale e gli altri intrattenimenti abbinabili vedere poi] :: durata approssimativa 1h30'

€ 100,00 in totale per gruppi fino a 4 persone

€ 22,00 a persona per gruppi da 5 a 20 partecipanti

Il Rinascimento a Tavola: breve introduzione sulle grandi novità della cucina del Rinascimento, con gli ingredienti del Nuovo Mondo e le nuove procedure per conservare i cibi e i vini.

Laboratorio di assaggio di pietanze realizzate seguendo le ricette tramandateci dai testi rinascimentali abbinati ai muffati e/o ai passiti :: durata approssimativa 1h30'

€ 100,00 in totale per gruppi fino a 4 persone

€ 22,00 a persona per gruppi da 5 a 20 partecipanti

Excursus sulla Cucina Antica: lezione-dimostrazione sui sapori e sulla cucina orvietana dagli etruschi al rinascimento: materie prime, abbinamenti, problemi di conservazione, espedienti culinari... seguito da laboratorio di assaggio di pietanze realizzate dalla ricostruzione di ricette dei vari periodi storici. Praticamente una somma di tutti i laboratori precedenti, per gustare degli assaggi di venti secoli di cucina del territorio orvietano :: durata approssimativa 2 ore

€ 150,00 in totale per gruppi fino a 4 persone

€ 33,00 a persona per gruppi da 5 a 20 partecipanti

Tutti i laboratori possono essere realizzati anche con altre pietanze "storiche" [cacciagione; primi, secondi, terzi e quarti servizi di credenza; composte di frutt,...] ed essere arricchiti con menù di più portate, fino a divenire dei banchetti a tema. Ecco, a titolo di esempio, alcune possibilità di portate:

Etrusco crostone integrale con salsa di olive nere, pinoli e erbe aromatiche :: bocconcini di cinghiale con intingolo all'alloro e bacche di bosco :: pasticcetto di fichi secchi e formaggio fresco :: vino rustico miscelato con acqua, miele, spezie, semi e bacche

Medievale bruschetta di pane nero con purea di fave secche :: zuppa di farro e pane con cotenne e lardo :: tarterelle con pecorino stagionato e melata di bosco :: vino bianco non torchiato e non filtrato

Rinascimentale biscotti all'uva passa e melassa di canna delle nuove Indie :: lombrichelle al sugo di fegatini o al forno con pangrattato :: tortino alle mandorle e miele con composta di frutta secca :: vino rosso di uve passite su stuoie

per questo tipo di servizi vi preghiamo di richiedere pervertivi personalizzati

laboratori didattici e ricreativi

- per gruppi -

- di una sola giornata -

- :: i prezzi sono intesi per persona e sono validi per gruppi di almeno 20 partecipanti
- :: per gli allestimenti che richiedono, questi laboratori possono essere realizzati agevolmente per gruppi non superiori ai 30 partecipanti
- :: i laboratori si prestano bene per essere seguiti da bambini e adulti, anche in contemporanea
- :: gratuità per guide, insegnanti o accompagnatori
- :: ove non specificato, il prezzo include l'ingresso alle grotte del Pozzo della Cava, senza servizio guida
- :: preventivi personalizzati per altre esigenze

Alla scoperta degli Etruschi

Breve "lezione" introduttiva per presentare le tematiche, spiegare il lavoro e iniziare a conoscersi, per poi proseguire con una attività pratica tra queste:

- riproduzione delle pitture etrusche con la tecnica dello "spolvero" (ogni partecipante realizzerà in proprio un "souvenir" etrusco riproducendo su un mattone fatto a mano una pittura della tipologia "a figure nere" con dettagli graffiti)
- caccia agli errori storici contenuti in false pitture etrusche (rituali inesistenti, cibi non ancora scoperti o attrezzi non ancora inventati, per approfondire gli aspetti della vita quotidiana, dalla religione alla scrittura, dai costumi al rito del pasto)
- gioco degli apprendisti del vasaio etrusco (ruoli e meccanismi per realizzare oggetti in argilla cruda e predisporre il forno)

:: durata approssimativa 2 ore

€ 19,00

Variante con manufatto in argilla cruda da consegnare cotto dopo almeno 2 giorni

€ 22,00

Archeo-Puzzle

Dopo una breve introduzione, i partecipanti ricevono un contenitore con alcuni frammenti ceramici antichi [ovviamente si tratta di riproduzioni fedeli] e, aiutati dall'assistente, procedono alla loro selezione, alla pulitura e alla ricostruzione dell'oggetto intero, che poi resterà di loro proprietà, a ricordo della singolare esperienza [è possibile realizzare archeo-puzzle etruschi, medievali e rinascimentali]

:: durata approssimativa 2 ore

con ceramica etrusca a partire da € 44,00

con riproduzione fedele (con certificato) delle ceramiche medievali o rinascimentali ritrovate nelle grotte del Pozzo della Cava

a partire da € 80,00

25 secoli di Ceramica Orvietana

Un modo per imparare a catalogare la ceramica orvietana e a datare anche un piccolo frammento, dai bucheri etruschi [nero e grigio], alla terracotta istoriata, dai vascelli sotto vetrina alla maiolica arcaica del Trecento, dall'ingobbio ai lustri rinascimentali, fino alla produzione dei Vascellari degli anni Venti, con dettagliate spiegazioni delle tecniche e degli stili e attività pratica di riconoscimento e datazione

:: durata approssimativa 2 ore inclusa visita ai forni del Pozzo della Cava

€ 18,00

**- per individuali -
- più giorni (anche non consecutivi) -**

- :: i prezzi sono intesi per persona
- :: per gli allestimenti che richiedono, questi laboratori possono essere realizzati agevolmente per gruppi non superiori ai 6/8 partecipanti in contemporanea
- :: i laboratori si prestano bene per essere seguiti da bambini e adulti, anche in contemporanea
- :: gratuità per guide, insegnanti o accompagnatori che non realizzano i manufatti
- :: ove non specificato, il prezzo include l'ingresso alle grotte del Pozzo della Cava, senza servizio guida
- :: i manufatti realizzati durante i corsi sono di proprietà dell'allievo che ne è autore**
- :: i cicli di lezioni possono subire variazioni dipendenti dalle condizioni ambientali e atmosferiche che dovessero rallentare l'essiccazione dei manufatti in argilla cruda
- :: preventivi personalizzati per altre esigenze

Modellazione e decorazione della ceramica in monocottura

Prima lezione:

lezione teorico/pratica su una tecnica a scelta tra

- modellazione "a lastra"
- modellazione "a colombino"
- modellazione al tornio (con aiuto istruttore)

Seconda lezione:

lezione teorico/pratica su una tecnica a scelta tra

- decorazione etrusca a figure nere e preparazione del forno
- decorazione etrusca a figure rosse e preparazione del forno
- decorazione medievale sotto vetrina e preparazione del forno
- decorazione contemporanea sotto vetrina e preparazione del forno

Terza lezione:

consegna dei manufatti cotti ed eventuale rifinitura

:: durata approssimativa: 2 ore le prime due giornate, 1 ora la terza

€ 90,00

Modellazione e decorazione della maiolica

Prima lezione:

lezione teorico/pratica su una tecnica a scelta tra

- modellazione "a lastra"
- modellazione "a colombino"
- modellazione al tornio (con aiuto istruttore)

Seconda lezione:

finitura del manufatto ed eventuale preparazione del forno

Terza lezione:

lezione teorico/pratica su smaltatura e decorazione dell'oggetto

Quarta lezione:

consegna dei manufatti cotti una seconda volta ed eventuale rifinitura

:: durata approssimativa: 2 ore la prima e la terza giornata, 1 ora la seconda e la quarta

€ 120,00

supplemento visita guidata per ogni tipo di laboratorio

[possibile in Italiano, Inglese, Tedesco, Francese]

€ 35,00

in totale per gruppi fino a 9 persone

€ 3,50

a persona per gruppi da 10 persone in su

dimostrazioni pratiche

:: ideale l'abbinamento ad ogni tipo di visita o servizio, per un tuffo nella tipicità di un territorio da assaporare con tutti i cinque sensi :: le tariffe non includono ingressi o visite :: essendo servizi con tariffe "una tantum" non è richiesto un numero minimo di persone per usufruirne

Decorazione SottoVetrina e SopraSmalto: un ceramista decoratore vi mostra le due tecniche medievali per impermeabilizzare e dipingere la ceramica: la decorazione "a crudo" con l'immersione nella cristallina e la decorazione del biscotto immerso nello smalto stannifero, il tutto spiegando i dettagli e i pregi delle differenti tecniche durante l'esecuzione al torniello :: durata 30 minuti circa
€ 60,00

Uso dell'ebullimetro tradizionale: scoprirete, assistiti da un esperto cantiniere, come si misura la percentuale alcolica del vino con il metodo tradizionale dell'ebullimetro, che confronta le differenti temperature di ebollizione di acqua e vino :: durata approssimativa 30 minuti
€ 60,00

Dal latte al formaggio: dai gesti esperti di una cuoca casara, vedrete come si caglia il latte e si ottiene il formaggio fresco e la ricotta, seguendo passo passo tutte le fasi della lavorazione, dal latte appena munto alla rottura della cagliata, fino alla zuppa di siero e ricotta :: durata 45 minuti circa
€ 135,00

Dalla farina agli umbrichelli: la tipica pasta orvietana, impastata quasi senza uova e con il vino tipico delle nostre zone, viene fatta davanti ai vostri occhi, mostrandovi le proporzioni dei vari ingredienti e la stesura rigorosamente a mano :: durata approssimativa 30 minuti
€ 60,00

Il merletto orvietano: una maestra merlettaia a vostra disposizione per introdurvi alla tecnica del merletto di Orvieto con il filo "d'Irlanda" e per spiegarvi i segreti della composizione del disegno, della impostazione degli ornati e della realizzazione finale di capolavori eseguiti con uncinetti impressionantemente sottili

preventivi ad hoc in base al tipo e alla durata dei servizi richiesti

servizi in costume medievale

:: le tariffe non includono visite :: essendo servizi con tariffe "una tantum" non è richiesto un numero minimo di persone per usufruirne

Musici Medievali: un gruppo di cinque suonatori propone ballate e madrigali del Medio Evo, con costumi e strumenti ricostruiti come gli originali della fine del quattordicesimo secolo. Un coronamento di classe alle degustazioni e ai banchetti d'epoca, o semplicemente una maniera insolita di concludere una serata
a partire da € 750,00

Musici e Danzatrici Medievali: un gruppo di musicisti con costumi e musiche medievali accompagna cinque giovani ballerine che presentano uno spettacolo fatto di delicate coreografie ricostruite su schemi di balli trecenteschi, ispirandosi, per i passi ed i costumi, agli affreschi e alle miniature del Medio Evo orvietano
a partire da € 1.250,00

Sbandieratori: un gruppo di sbandieratori e musicisti per allietare le visite, abbellire un banchetto o semplicemente per tuffarsi nel Medioevo
a partire da € 500,00

Servizio in Costume Medievale: camerieri e/o hostess in costume medievale per degustazioni storiche, servizio accoglienza, abbellimento del percorso di visita...
€ 220,00 per piccoli gruppi [3 persone in costume]
€ 330,00 per gruppi medio-grandi [6 persone in costume]

servizi aggiuntivi e complementi

:: se non diversamente specificato, ad esclusione dell'affitto delle sale, le tariffe non includono ingressi o visite

:: essendo servizi con tariffe "una tantum" non è richiesto un numero minimo di persone per usufruirne

Affitto sale: per incontri, feste private, party, banchetti con servizio catering esterno, e per ogni altra necessità, è possibile riservare le due ultime grotte del percorso ipogeo del Pozzo della Cava ed il cortile, avendo a disposizione l'accesso al pozzo e alle altre stanze.

€ 350,00 fino a mezza giornata

€ 550,00 giornata intera

Servizio colazione: cornetti, lieviti, pasticceria secca, biscotti da abbinare a cappuccini, caffè americani, espressi, tè per una tipica colazione italiana :: possibile anche "à la carte"
richiedere preventivo in base al tipo di menù e servizio

Banchetti Medievali: *richiedere preventivo in base al tipo di menù e servizio*
banchetti medievali per gruppi bevande comprese e con servizio in costume medievale a partire da € 50,00

Concerti d'Archi e Musica da Camera: duetti, trii e piccole orchestre da camera per un accompagnamento musicale di classe o veri e propri concerti
preventivi ad hoc in base al numero di musicisti, al tipo e alla durata dei servizi richiesti

Servizio sommelier: la presenza e l'esperienza di uno o più sommelier professionisti per accompagnare e nobilitare le visite con degustazione dei famosissimi e prestigiosi vini di Orvieto e della regione, o per arricchire al meglio un laboratorio enogastronomico, un buffet, un pasto...
€ 65,00 a servizio [1 ora circa] ogni sommelier

Servizio guida: qualora si desiderasse aggiungere una visita guidata a dei servizi che prevedono già l'ingresso alle grotte, è possibile usufruire, mediante un supplemento, della visita guidata [in Italiano, Inglese, Tedesco, Francese]
€ 35,00 in totale per gruppi fino a 9 persone
€ 3,50 a persona per gruppi da 10 persone in su

speciale Natale

Presepe nel Pozzo - www.pozzodellacava.it/presepe

Dal 23 dicembre di ogni anno fino alla domenica dopo l'Epifania, la grande grotta del Pozzo della Cava si popola di personaggi animati a grandezza naturale, per dar vita ad un insolito presepio sotterraneo, ambientato nell'arcana atmosfera della Palestina di venti secoli fa, con musiche, costumi e ambientazioni realizzati come gli originali del tempo di Cristo. Ogni anno viene riproposto un tema differente, con un allestimento sempre nuovo. Ecco le possibilità di visita sperimentate negli ultimi anni (per i prezzi dell'edizione 2024-2025 si prega di contattarci)

Solo ingresso (senza prenotazione e senza guida): nelle grotte non occupate dal presepio ogni ritrovamento archeologico è segnalato con didascalie multilingua e sono consultabili dei pannelli introduttivi e esplicativi del tema del presepio

Visite guidate, per conoscere tutto quello che c'è da sapere sui ritrovamenti delle sue grotte, e al presepio, con la spiegazione del tema dell'anno, degli elementi salienti della vita quotidiana in Palestina al tempo di Cristo [durata approssimativa 1 ora]

«**Un assaggio di Palestina**»: visita guidata al Pozzo della Cava e al presepio, al termine della quale è possibile gustare di piccoli assaggi di pietanze dolci e salate realizzate secondo antiche ricette kasher ricostruite a partire dalla Bibbia e dai testi ebraici di 2000 anni fa [durata approssimativa 1 ora e mezza]

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA DEI NOSTRI SERVIZI SU PRENOTAZIONE

Salvo diversi accordi tra le parti non sono previste gratuità oltre quelle indicate nelle tariffe approvate per l'anno in corso.

Fatte salve diverse condizioni contrattuali tra le parti, in caso di disdetta da parte del prenotante di una prenotazione dovranno essere corrisposte al Pozzo della Cava le seguenti tariffe:

- :: oltre 30 giorni di anticipo: nessun onere da parte di chi ha prenotato;
- :: tra 30 e 15 giorni: 25% del totale;
- :: tra 14 e 7 giorni: 50% del totale;
- :: tra 6 e 2 giorni: 75% del totale;
- :: un giorno: deve essere corrisposto l'intero ammontare dei servizi prenotati.

Fatte salve diverse condizioni contrattuali tra le parti, in caso di disdetta di una prenotazione da parte del Pozzo della Cava, gli obblighi corrisposti sono intesi conformi alla Direttiva 93/13/CEE, Articolo 3. Paragrafo 3.

Sono accettati pagamenti anticipati, contestuali alle visite o posticipati fino ad un termine ultimo di 60 giorni dall'emissione della fattura, che avviene nella stessa giornata della fruizione dei servizi o in quello immediatamente successivo. E' possibile effettuare il pagamento in uno dei seguenti modi:

- :: mediante bonifico bancario sul conto corrente n° 77499499 intestato a CASA SCIARRA DI MARCO SCIARRA presso POSTE ITALIANE, Agenzia di Terni, Sportello di Orvieto Centro cod. ABI 07601, CAB 14400, CIN H, [BBAN H 07601 14400 000077499499], IBAN IT07H 0760114400000077499499, cod. BIC/SWIFT BPPIITRRXXX;
- :: mediante bollettino postale sul conto corrente n° 77499499, intestato a CASA SCIARRA DI MARCO SCIARRA;
- :: mediante assegno speditoci per assicurata;
- :: mediante vaglia postale;
- :: in contanti, o mediante carta di credito o carta bancomat, contestualmente alla visita.

ATTORNO AL POZZO: vi consigliamo alcuni luoghi da non perdere, tutti a pochi metri dal Pozzo della Cava:

- :: il piccolo santuario barocco della Madonna della Cava
- :: il muro etrusco di Via della Cava
- :: la stupenda chiesa ultramillenaria di San Giovenale
- :: i bastioni e la passeggiata sulla rupe che sovrasta Porta Maggiore
- :: la chiesa e il chiostro di San Giovanni [ora Palazzo del Gusto]
- :: la collegiata dei Santi Andrea e Bartolomeo
- :: la necropoli etrusca di Crocifisso del Tufo

Pozzo della Cava | Via della Cava 28 | 05018 | Orvieto (TR) | Italia
tel. 0763.342.373 | www.pozzodellacava.it | info@pozzodellacava.it
gestione: CASA SCIARRA di Marco Sciarra | Via della Cava 26 | Orvieto
COD. FISC. SCR MRC 73B26 G148G | P. IVA 01369360555
PEC casasciarra@pec.pozzodellacava.it | C. D. XL13LG4