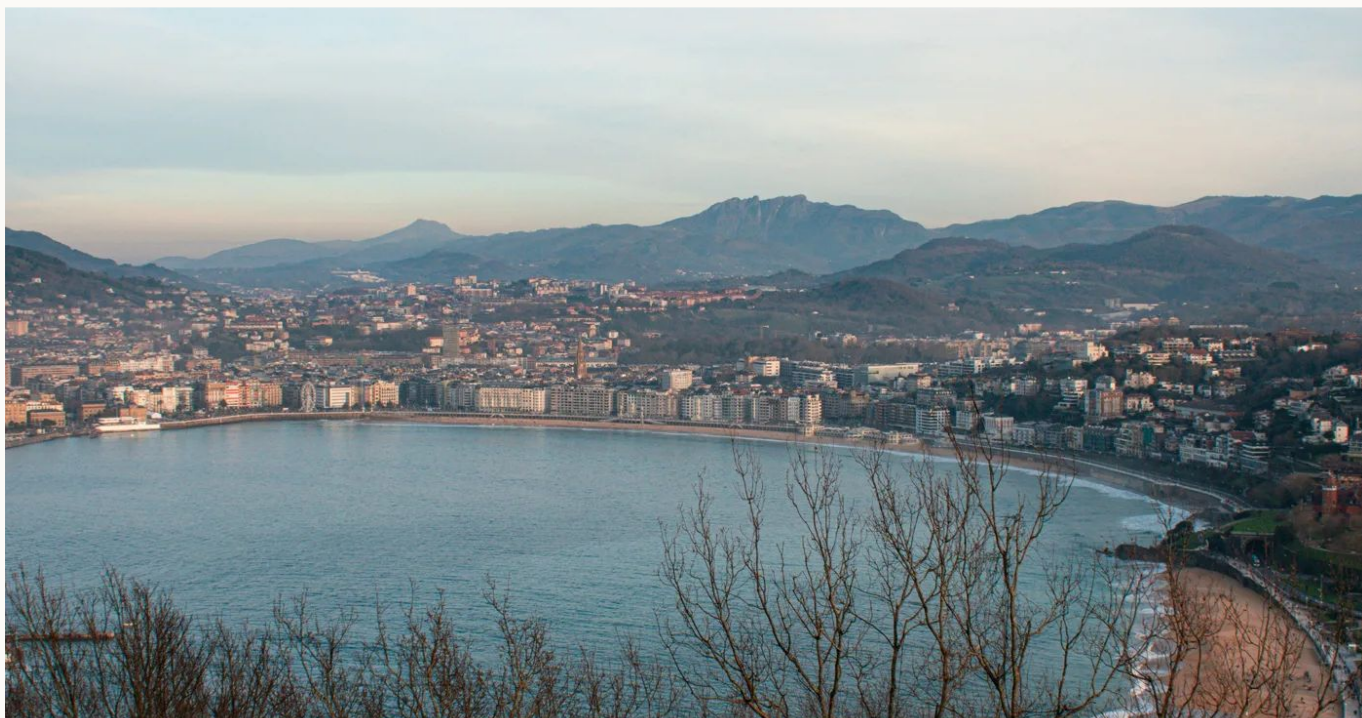




San Sebastián, quattro giorni a tavola.

SAN SEBASTIÁN, SPAGNA · DA GIOVEDÌ 12 A DOMENICA 15 NOVEMBRE 2026 · GASTRONOMIA, RACCOLTA E LA COSTA BASCA

Un fine settimana gastronomico di quattro giorni per da otto a dodici viaggiatori, costruito attorno all'autunno basco: l'ultima vendemmia, la prima selvaggina e le poche settimane in cui le cieche ri salgono gli estuari.

San Sebastián, Spagna

DESTINAZIONE

Quattro giorni, tre notti

DURATA

Da 8 a 12 viaggiatori

GRUPPO

Gastronomia, raccolta e la costa basca

ESPERIENZA

Svelato prima alla lista d'attesa

HOST

Lista d'attesa aperta

STATO

HIGHLIGHTS

- **Raccogliere** — Una mattina di faggete e querceti con un micologo, su terreno di difficoltà bassa.
- **Cucinare** — Un pomeriggio in una cucina professionale con 'host e un cuoco locale.
- **Assaggiare** — Txakoli dell'ultima vendemmia, pesce alla brace, cieche e selvaggina di stagione.
- **Legare** — Da otto a dodici persone allo stesso tavolo per quattro giorni.

Quattro giorni, progettati con intenzione.

Dal primo pintxo di giovedì sera alla colazione di commiato di domenica, ogni giornata è costruita attorno a una cosa per cui vale la pena viaggiare, con il tempo necessario per fermarsi.

GIORNO UNO

Giovedì | Arrivo e pintxos

Arrivi con i suoi tempi. Il fine settimana si apre alle 19:30 con una passeggiata guidata nella Parte Vieja: cinque bar, due pintxos e un bicchiere in ognuno. Cenare, come si fa a Donostia.

- Check-in in hotel dalle 15:00
- 19:30 · Primo incontro del gruppo — reception dell'hotel
- Passeggiata guidata nella Parte Vieja
- Cinque bar, due pintxos e un bicchiere in ognuno
- La serata si chiude verso le 23:00

GIORNO DUE

Venerdì | Bosco e cucina

Faggete e querceti la mattina, una cucina professionale il pomeriggio. Camminata facile, permesso incluso, e porta a casa fino a 4 kg.

- 07:45 · Colazione in hotel
- 08:30 · Partenza verso l'interno da San Sebastián
- 09:30 · Raccolta alle Peñas de Aia con un micologo
- 13:00 · Rientro a Donostia, pranzo leggero
- 15:00 · Laboratorio di cucina con l'host e un cuoco locale
- 19:30 · Cena — ciò che ha cucinato il gruppo

GIORNO TRE

Sabato | Getaria e la costa

La strada costiera fino a Getaria, una cantina di txakoli e pesce alla brace al porto. La giornata inizia presto di proposito: pranzo al porto con tutto il pomeriggio davanti.

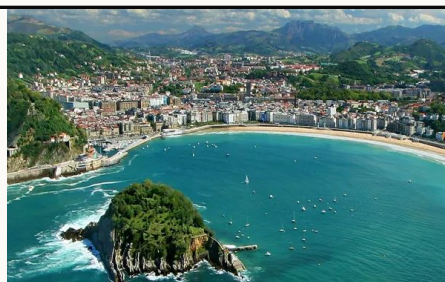
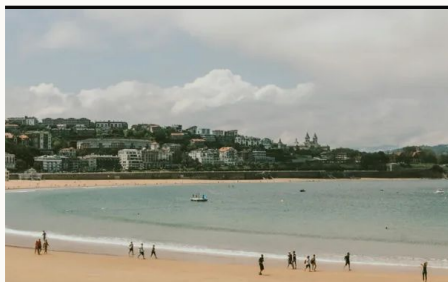
- 08:15 · Colazione in hotel
- 09:00 · Partenza per Getaria, 25 km lungo la costa
- 10:00 · Cantina di txakoli e degustazione — la nuova annata
- 13:00 · Pranzo in un asador del porto, pesce alla brace
- 16:00 · Tempo libero a Getaria
- 20:30 · Cena a Donostia — stagione di ciecche e selvaggina

GIORNO QUATTRO

Domenica | Commiato

Un'ultima colazione insieme. Il check-out è a mezzogiorno, e parte quando le è comodo.

- 09:00 · Colazione di commiato — ultimo incontro del gruppo
- 12:00 · Check-out dall'hotel
- Partenze con i propri tempi



PIANIFICARE I SUOI VOLI

PRIMO INCONTRO DEL GRUPPO Giovedì, 19:30, reception dell'hotel

ULTIMO INCONTRO DEL GRUPPO Colazione di domenica, 9:00

CHECK-OUT DALL'HOTEL Domenica, 12:00

Consigliamo di arrivare prima delle 18:00 di giovedì e di ripartire dopo le 14:00 di domenica.

San Sebastián (EAS) 20 min · Biarritz (BIQ) 45 min · Bilbao (BIO) 1 h 15



WHY THESE DATES

Parte di questo fine settimana non si ripete in nessun altro mese.

Non è un'attività in più. È il motivo per cui le date sono queste.

Le ciecche vanno da novembre a marzo. La selvaggina entra nei menu d'autunno. Il txakoli è della vendemmia appena entrata.

I funghi d'autunno seguono il tempo. Se la stagione indica a Itrave, la mattina di venerdì si sposta al mercato della La Bretxa e da un produttore locale — e lo saprà 48 ore prima di volare.

HOW TO JOIN

Sia il primo a prenotare San Sebastián.

Entri nella lista d'attesa per l'host, la data di apertura e l'accesso prima che la prenotazione sia pubblica.

Nessun impegno e nessun pagamento. Due o tre messaggi in tutto: l'host, la data di apertura e la sua finestra per prenotare prima di tutti.

This itinerary is a plan, not a booking. Nothing here is held in your name, no rate is quoted, and the host is named to the waiting list before anyone else. Join at poloniohouse.com/experiences/san-sebastian, or write to hello@poloniohouse.com.