



## KANTINA DUKA

### TURI I SHESHIT

E vendosur në kodrat piktoreske të Ishmit, Kantina e Verës Duka ofron një kombinim unik të bukurisë natyrore dhe verës së jashtëzakonshme, duke e bërë një destinacion

të preferuar si nga vendasit ashtu edhe nga turistët. E themeluar në vitin 2007, ky vresht prej 7 hektarësh lulëzon në një peizazh të pyllëzuar dhe prodhon verëra të kuqe cilësore nga rrushi i saj, duke përfshirë varietete si Cabernet Sauvignon, Merlot dhe Tempranillo, me një prodhim mesatar vjetor prej 250 hektolitrash.

Kantina e Verës Duka është e njohur për verërat e saj të pasura dhe shijet e veçanta. Cabernet Sauvignon-i spikat për ngjyrën e tij të thellë rubin dhe profilin aromatik, Merlot-i sjell nota të mollës së kuqe dhe manaferrës, ndërsa Tempranillo karakterizohet nga aromat e boronicës dhe erëzave.

Vizitorët mund të shijojnë ture dhe degustime vere, të shoqëruara me ushqimet e shijshme të restorantit. Vlerësuar me 4.5 yje në Google, Kantina e Verës Duka ndodhet vetëm 40 minuta larg Durrësit dhe një orë nga Tirana. Ajo ofron gjithashtu aktivitete shtesë si kajak dhe peshkim, duke e bërë një destinacion të përsosur për një ditë të mbushur me relaks dhe kënaqësi mes një peizazhi mahnitës.



## **KANTINA HERTA**

### **TURI I SHESHIT**

Kantina e Verës Herta, e themeluar nga familja Osmani, shtrihet në 6 hektarë vreshta në kodrat piktoreske të Maminasit, në Shqipërinë Qendrore, pranë Liqenit të Qetë të Pyllit. Duke përdorur teknologjinë italiane "Della Toffola," kantina prodhon verëra premium nga varietete autoktone dhe ndërkombëtare, përfshirë Shesh të Bardhë, Shesh të Zi, Merlot, Trebbiano dhe Cabernet Sauvignon.

Produktet e veçanta, si "Bukuroshja e Maminasit" dhe Merlot Dyrrah, pasqyrojnë shijet unike të rajonit. Vizitorët mund të shijojnë një tur në vreshta, të provojnë ushqime tradicionale nga Furra e Bukës Osmani, në pronësi të familjes, dhe të shijojnë verërat në ambientin piktoresk pranë liqenit. Vizitat janë të disponueshme me rezervim paraprak.



## **KANTINA BELLO**

### **TURI I SHESHIT**

Kantina Bello ndodhet në zonën e Perlatit, në një peizazh kodrinor rreth 2.5 km larg nga Deti Adriatik. Toka përbëhet nga gurë të vegjël dhe të tejdukshëm me përmbajtje squfuri. Ngjyra e kuqe tregon një përbërje të pasur me minerale, e cila ndikon pozitivisht në prodhimin e rrushit cilësor.

Vreshtat mbulojnë një sipërfaqe prej 7 hektarësh, të ndarë në 7 seksione, të dedikuara për kultivimin e varieteteve të rrushit si Merlot, Shesh i Bardhë, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional dhe Malbec.



## **KANTINA ABAIA**

### **TURI I SHESHIT**

Kantina Abaia filloi aktivitetin e saj në vitin 2019, duke kultivuar një vresht prej një hektari, dhe në vitin 2021 realizoi prodhimin e parë të verës. Kantina është ndërtuar brenda dy bunkerëve të periudhës komuniste, të cilët tani përdoren për prodhimin dhe vjetërimin e verës.

Duke filluar nga viti 2023, kantina ofron edhe shërbime restoranti, ku vizitorët mund të shijojnë pjata të përgatitura në mënyrë unike së bashku me verërat e prodhuara nga kantina, të gjitha brenda ambientit të veçantë dhe unik të restorantit.



# KANTINA GJERGJ KASTRIOTI

## TURI I SHESHIT

Kantina "Gjergj Kastrioti Skënderbeu," e themeluar në vitin 1933 në Sukth, afër Durrësit, mban titullin e kantinës më të vjetër dhe më të madhe në Shqipëri, me një kapacitet prodhimi prej 130,000 litrash. Me një sipërfaqe prej rreth 45 hektarësh, ajo kultivon një gamë të gjerë varietetesh ndërkombëtare rrushi, përfshirë Cabernet Sauvignon, Chardonnay dhe Merlot. Kantina ka bërë investime të rëndësishme në modernizimin e teknologjisë së përpunimit dhe paketimit, duke prodhuar rreth 13 lloje vere dhe produkte të ndryshme alkoolike, përfshirë konjakun e famshëm "Skënderbeu."

Përveç degustimit të verës, kantina ofron shërbime agriturizmi përmes fermës Vinea, e cila përfshin aktivitete rekreative si ecje dhe hipizëm, si dhe prodhimin e produkteve të freskëta dhe cilësore nga ferma. Vizitorët mund të përjetojnë një eksperiencë të plotë, nga degustimi i verës, i shoqëruar me prodhime lokale, deri te eksplorimi i fermës dhe kafshëve, si dhe pjesëmarrja në korrjet sezonale, të gjitha ndërkohë që shijojnë peizazhin mahnitës të vreshtit. Ferma përfshin gjithashtu akomodim, SPA dhe një pishinë verore, duke e bërë një destinacion të përsosur për ata që kërkojnë relaks dhe shije autentike shqiptare.



## **KANTINA AGRITURIZËM VINEA**

### **TURI I SHESHIT**

Agriturizmi Vinea është një fermë mikpritëse që mishëron shpirtin e lëvizjes “Ushqimit të Ngadaltë,” duke diversifikuar shërbimet e kantinës së pijeve "Skënderbeu Durrës." E vendosur mes kodrave të buta dhe e rrethuar nga 45 hektarë vreshta të gjelbra, ferma prodhon verë cilësore ekskluzivisht për mysafirët e saj.

Vizitorët mund të angazhohen në një gamë aktivitësh rekreative, përfshirë ecje, hipizëm dhe ekskursione në fermë, ku mund të eksplorojnë varietete lokale dhe të marrin pjesë në korrjet sezonale. Ferma gjithashtu ofron një kënd lojrash për fëmijë, shërbime akomodimi me nëntë dhoma dhe mundësi relaksi si SPA dhe një pishinë verore.

Çdo pjatë e shërbyer në restorant përgatitet me përbërës të prodhuar në fermë ose të siguruar nga fermerë lokalë, duke garantuar freski dhe cilësi të lartë. Përveç verërave të jashtëzakonshme, mysafirët mund të shijojnë djathra artizanalë të prodhuar në fermë, sallame, proshutë dhe

bacon. Vizitorët mund të vizitojnë gjithashtu instalacionet e fermës, duke përfshirë një kotec për pula dhe stalla për dele, dhi dhe lopë, duke ofruar një përvojë të plotë agriturizmi.



## **KANTINA BELBA**

### **TURI I SHESHIT**

Kantina e Verës Belba, e vendosur në Kavajë, ndërthur me mjeshtëri teknologjinë moderne me artin tradicional të verarisë, për të plotësuar kërkesat e tregut vendas dhe ndërkombëtar. E themeluar nga vëllezërit Belba, të cilët përvetësuan ekspertizën e tyre në kultivimin e vreshtave dhe prodhimin e verës në Montepulciano, Toskanë, ata u kthyen në Shqipëri për të realizuar vizionin e tyre.

E njohur për pajisjet e saj të avancuara, Kantina Belba zgjedh me kujdes varietetet e rrushit të përshtatura për kushtet unike të tokës, duke prodhuar verëra të jashtëzakonshme si “Shesh i Zi,” “Shesh i Bardhë,” Chardonnay, dhe të tjera. Vreshtat e tyre në Golemas janë burimi i etiketimeve të njohura si “Vera Reserve Cavaljon,” Chardonnay Kavaljon, dhe përzierje të kuruara me Sangiovese dhe Montepulciano.

Që nga viti 2018, verërat Belba kanë marrë vlerësime në konkurse prestigjioze ballkanike dhe evropiane. Vizitorët ftohen të përjetojnë ture degustimi vere, të shoqëruara me meze tradicionale shqiptare në restorantin pranë, duke krijuar një udhëtim kulinar të paharrueshëm që pasqyron shijet dhe trashëgiminë e pasur të rajonit.



## **FERMA E HAJDAR KUÇI**

### **TURI I SHESHIT**

Farma organike e familjes Kuçi shtrihet në rreth 15 hektarë, duke përfshirë sera, pemëtore, një ullishte dhe kultura fushore. Pronari i fermës, z. Hajdar Kuçi, është një agronom me përvojë, i specializuar në praktikat e bujqësisë organike dhe miqësore me mjedisin. Si një nga anëtarët themelues të Shoqatës Organike Shqiptare, ai përdor fermën për të promovuar bujqësinë organike dhe agroturizmin. Kjo fermë shërben si një shembull i shkëlqyer i nismave të qëndrueshme dhe të gjelbra në Shqipëri.





## KANTINA BARDHA

### TURI I SHESHIT

Kantina e Verës Bardha, e vendosur në kodrat piktoreske të Marikajt, ka prodhuar verëra 100% shqiptare që nga viti 2006, duke kombinuar me mjeshtëri teknikat moderne të prodhimit të verës me traditat e lashta të vreshtarisë. E pozicionuar mes Tiranës dhe Detit Adriatik, kantina frymëzohet nga trashëgimia e pasur 4,000-vjeçare e prodhimit të verës në Shqipëri. Bardha kultivon katër varietete autentike të rrushit—Mavrud, Shesh, Merlot dhe Debinë—duke prodhuar verëra premium që kanë fituar vlerësime ndërkombëtare, përfshirë çmime të rëndësishme në Konkursin e Verës në Verona në vitin 2019.

Vizitorët mund të shijojnë degustime vere të shoqëruara me meze lokale dhe të marrin pjesë në ture të drejtuara në kantinë. Rezervimet janë të domosdoshme për t'u zhytur plotësisht në këtë përzierje harmonike të kulturës dhe shijes, me peizazhin e mrekullueshëm të ullishtave të luginës së Marikajt si sfond.



## KANTINA KORRIKU

### TURI I SHESHIT

Kantina Korriku, e vendosur në zonën piktoreske të Bubqit në Krujë, ndodhet afër monumenteve historike si Kalaja e Prezës, Kalaja e Krujës dhe Kepi i Rodonit, destinacione të njohura turistike. E rrënjosur në vreshta lokale të dedikuara prodhimit të verës, kantina është zhvilluar për të përfshirë një bujtinë tradicionale të këndshme që ofron ushqim dhe pije të shijshme.

Vera e tyre e kuqe, e veçantë, e bërë nga rrushi Sangiovese, kombinohet në mënyrë të përsosur me proshutën lokale, duke ofruar një përvojë të harmonizuar kulinare. Të gjithë përbërësit e tjerë sigurohen nga fermerë lokalë, duke garantuar freski dhe autenticitet.

E rrethuar nga gjelbërim i harlisur, bujtina ofron një mjedis të qetë dhe relaksues, duke e bërë një strehë të përsosur për familjet dhe dashamirësit e natyrës.



## KANTINA ENOL TURI I SHESHIT

Kantina e Verës Enol është një bujtinë e këndshme, e vendosur në peizazhin e gjelbër të Prezës, vetëm 30 minuta larg Tiranës. Themeluar nga Qemal Alushi, kantina mban emrin e fëmijëve të tij, Eni dhe Olsi, dhe pasqyron pasionin familjar për prodhimin e verës. Vreshti u ngrit midis viteve 2002-2004, dhe në vitin 2008 filloi prodhimin e verërave si Cabernet, Sangiovese, Merlot dhe Trebbiano, me një prodhim vjetor prej 10,000 shishesh. Restoranti i kantinës ofron pjata të përgatitura me përbërës organikë nga ferma e tyre, ndërsa mysafirët mund të akomodohen në dhoma dyshe me pamje nga vreshtat dhe Kalaja e Prezës. Vizitorët mund të shijojnë shëtitje në natyrë dhe të marrin pjesë në vjeljen e rrushit gjatë festivalit të shtatorit, duke e bërë Kantinën Enol një destinacion ideal për relaks dhe përvoja autentike shqiptare.



# AGROTURIZËM GJEPALI

## TURI I SHESHIT

Agroturizëm Gjepali është një destinacion i krijuar për ata që vlerësojnë përvoja kulinare të veçanta. Ai mishëron gjashtë breza përkushtimi ndaj tokës dhe begative të saj.

“Familja jonë ka qenë gjithmonë e lidhur ngushtësisht me tokën, duke e trajtuar me kujdes dhe duke përfituar nga dhuratat më të mira që ajo ofron. Gjyshi im, Elez Gjepali, kishte një fermë të madhe dhe të njohur në Shqipërinë qendrore, me pemë frutore dhe shumë bagëti, duke e bërë atë një nga fermat më të rëndësishme të kohës. Por, ndryshimet politike sollën humbjen e tokës dhe shkatërrimin e fermës. Pas viteve 1990, unë dhe babai im ndamë një ëndërr për ta rindërtuar atë parajsë të humbur. Me përkushtim të heshtur, babai filloi të mbjellë pemë dhe të kontribuonte në ringritjen e fermës. Tre vjet më parë, ndërmora nismën për të krijuar një hapësirë ku miqtë dhe vizitorët mund të kalonin një ditë ndryshe dhe të shijonin ushqimet më të mira lokale. Së bashku me familjen time, ngritëm Agroturizëm Gjepali si një vend të veçantë për ata që kërkojnë një përvojë autentike shqiptare.”



## KANTINA KOKOMANI

### TURI I SHESHIT

Kantina e Verës Kokomani, e vendosur në kodrat e Eminas i Vogël pranë Sheshit, Tiranë, është e njohur për prodhimin e verërave premium nga varietetet vendase të rrushit Shesh. E themeluar në vitin 2010 nga Blerim Kokomani, kantina ndërthur teknikat tradicionale shqiptare me ekspertizën italiane nën drejtimin e enologut Petraq Sotiri. Me 12 hektarë vreshta, Kokomani prodhon deri në një milion shishe në vit, duke mbështetur fermerët lokalë dhe komunitetin. Verërat e saj më të njohura përfshijnë Shesh i Bardhë, Shesh i Zi dhe Saint Mhill, e cila është shpallur dy herë Vera më e Mirë e Kuqe në Shqipëri. Vizitorët mund të shijojnë ture, degustime vere dhe kuzhinën tradicionale shqiptare në restorantin e kantinës, duke e bërë atë një destinacion të paharrueshëm për dashamirësit e verës.



# AGROTURIZËM KANTINA CASSAR

## TURI I SHESHIT

Agroturizmi Cassar është një sipërmarrje e re emocionuese, që përfshin një kantinë moderne ku krijohen verëra unike nga varietetet lokale të rrushit. Ky thesar i fshehur ofron një atmosferë të qetë, ideale për relaksim dhe kënaqësi. Stafi miqësor dhe i kujdesshëm është i përkushtuar për të ofruar një shërbim të shkëlqyer, duke siguruar që përvoja juaj të jetë e paharrueshme dhe e këndshme.

Me një vlerësim mbresëlënës prej 4.8 yjesh në Google, Kantina Cassar vlerësohet shumë nga vizitorët për mikpritjen e ngrohtë dhe ambientin e ftuar. Pavarësisht nëse jeni aty për të shijuar verërat e shkëlqyera apo thjesht për të shijuar rrethinën e qetë, Agroturizëm Kantina Cassar ofron një kombinim të përkryer të bukurisë dhe cilësisë.



# KANTINA TRE VËLLEZËRIT

## TURI I SHESHIT

Kompania ka filluar të operojë në treg që nga viti 1992. E themeluar zyrtarisht më 29 janar 1996 dhe e regjistruar më 5 shkurt 1996, ajo operon tani nën emrin e entitetit "Tre Vëllezërit" dhe administrohet nga z. Haxhi Tufa. E specializuar në prodhimin e verërave dhe pijeve alkoolike, kompania ka ndërtuar një reputacion të fortë për produktet e saj.

Falë përkushtimit ndaj cilësisë dhe çmimeve konkurruese, produktet e saj janë bërë të njohura gjerësisht dhe shumë të preferuara nga një masë e gjerë konsumatorësh, duke fituar reputacionin e një marke popullore dhe të dashur në industri.



# VILA-SHEHI VITIKULTURA & KANTINA FAMILJARE

## TURI I SHESHIT

VILA-Shehi Vitikultura & Kantina Familjare, e themeluar në vitin 1994 nga familja Shehi në zonën tradicionale të kultivimit të vreshtave në Vorë, ka rrënjët e saj që datojnë që nga viti 1967. Me një vresht prej 2 hektarësh, kantina është e përkushtuar ndaj praktikave të qëndrueshme bujqësore, duke përdorur plehra organikë dhe duke bashkëpunuar me fermerët lokalë. Rrushi mblidhet me dorë dhe kalon një proces vinifikimi që ndërthur teknikat tradicionale dhe moderne, duke u maturuar në fuçi lisi dhe duke u paketuar në shishe qelqi.

Me një kapacitet prodhimi prej 20,000 shishesh në vit, kantina ofron marka të njohura si Shesh i Bardhë, Shesh i Zi, Merlot, Cabernet Sauvignon dhe lloje të ndryshme rakie. Vizitorët mund të eksplorojnë varietetet lokale të rrushit, të shijojnë degustime vere të shoqëruara me produkte të freskëta lokale si djathi "nape" dhe mishi i viçit të rritur në fermë, duke shijuar gjithashtu peizazhet piktoreske pranë Liqenit të Gjokajt. Kantina ofron një përvojë gjithëpërfshirëse në historinë e vitikulturës shqiptare, duke e bërë atë një destinacion të mrekullueshëm për adhuruesit e verës.





## KANTINA ALIMANI

### TURI I SHESHIT

Kantina Alimani, e themeluar në vitin 2016 në Tiranë nga familja Alimani, bashkon mbi 28 vjet përvojë në prodhimin e verës me një përkushtim të fortë ndaj cilësisë. Themeluar nga Ramazan Alimani dhe fëmijët e tij, Rezart, Erjon dhe Denisa, kantina merr rrushin më të mirë nga Durrësi, duke përfituar nga klima ideale e zonës për kultivimin e rrushit.

Edhe pse nuk zotërojnë vreshta, ata investojnë në teknologji moderne për të prodhuar verëra të shkëlqyera. Aktualisht, kantina prodhon rreth 15,000 shishe në vit, duke ofruar verëra si Merlot, Merlot Reserve, Chardonnay, Shesh i Bardhë dhe Shesh i Zi. Çdo grumbull rrushi mblidhet me dorë dhe përpunohet me kujdes, duke u maturuar në tanke çeliku inox ose fuçi druri. Rezerva e parë e kantinës u lëshua në vitin 2018, me një prodhim të kufizuar prej vetëm 1,000 shishesh.

Për më shumë lehtësi, ata ofrojnë dërgesa falas në Tiranë për porositë online. Zbuloni pasionin dhe dedikimin pas çdo shisheje në Kantinën Alimani.



## **KANTINA FAMILJARE SHEHI**

### **TURI I SHESHIT**

Kantina Familjare VILA-Shehi, e themeluar në vitin 1994, është një kantinë familjare e vendosur në rajonin e Vorës në Shqipëri, me një trashëgimi vitikulture që daton që nga viti 1967. Duke menaxhuar rreth 20 hektarë vreshta, familja Shehi është e përkushtuar ndaj praktikave të qëndrueshme bujqësore, duke përdorur vetëm plehra organikë. Kantina kombinon teknikat tradicionale dhe moderne, me rrushin që mblidhet me dorë dhe përpunohet në vend.

Nën drejtimin e Dr. Agr. Isuf Shehi dhe MSc. Enolog Gazmend Shehi, kantina prodhon deri në 20,000 shishe në vit, duke ofruar varietete si Shesh i Bardhë, Shesh i Zi, Merlot, Cabernet Sauvignon dhe Raki. Vizitorët mund të shijojnë verërat lokale të shoqëruara me kuzhinën tradicionale shqiptare, duke përfshirë djathë të freskët, perime sezonale dhe mish nga fermat.

E vendosur pranë Liqenit Gjokaj, kantina ofron një ambient të qetë për relaksim dhe eksplorim. VILA-Shehi është një destinacion i domosdoshëm për turistët në Tiranë, duke ofruar njohuri mbi vitikulturën shqiptare dhe mundësinë për të shijuar verërat e saj të shkëlqyera.



## UKA FARM

### TURI I SHESHIT

Fermë Uka, e themeluar në vitin 1996 nga Prof. Assoc.

Dr. Rexhep Uka, është një vresht biodinamik dhe restorant, i vendosur rreth 8 km nga Tirana në fshatin Laknas. Me një sipërfaqe prej 2 hektarësh, ferma prodhon rreth 20,000 shishe verë çdo vit, duke u fokusuar në varietetet lokale si Kallmet, Mavrud, Merlot dhe Ceruja, një rrush i njohur për karakteristikat e tij unike dhe shpesh i shijuar si aperitiv.

Kantina Uka i kushton rëndësi cilësisë përmes praktikave të qëndrueshme dhe mbledhjes me dorë, me rrush të rritur në mënyrë organike, pa përdorimin e pesticideve. Ferma është shndërruar në një atraksion të njohur turistik, duke ofruar një përvojë autentike “nga ferma në tavolinë” me pjata tradicionale të shoqëruara me verërat e saj.

Vizitorët mund të shijojnë bukurinë natyrore të vreshtave, të provojnë verërat e prodhuara në fermë dhe të shijojnë ushqime të freskëta nga burime lokale, në një mjedis piktoresk mes vreshtave dhe pemëve me fruta. Për më shumë informacion, vizitoni faqen zyrtare të Fermës Uka ose kontaktoni direkt për të eksploruar ofertat e tyre dhe për të programuar një vizitë.



# AGROTURIZËM BONUM

## TURI I SHESHIT

Bonum është një fermë e përkushtuar ndaj prodhimit të qumështit të dhisë dhe derivateve të tij, e themeluar në vitin 2015 dhe e prezantuar në treg në vitin 2020. Ferma ka si fokus ofrimin e produkteve organike dhe me cilësi të lartë për konsumatorët që kujdesen për shëndetin. Si një nga fermat më të mëdha të dhive në Shqipëri, Bonum ndjek një qasje "nga ferma në tavolinë", duke mbajtur kontroll të plotë mbi zinxhirin ushqimor, nga ushqimi i dhive deri te produkti final.

Përveç prodhimit të qumështit, Bonum ofron një përvojë agroturizmi ku vizitorët mund të ndërveprojnë me dhitë. Ferma përfshin një zonë loje të dedikuar për fëmijët, krijuar për t'i angazhuar me dhitë e reja. Kjo përvojë praktike u jep fëmijëve mundësinë të "adoptojnë" një dhi, duke krijuar një lidhje të veçantë ndërkohë që shijojnë ushqime organike të shijshme, të prodhuara nga vetë ferma.



## **BLERINA'S AGRITORUSIM CONCEPT**

Ferma e Blerinës shtrihet në një sipërfaqe prej 10,000 metrash katrorë dhe është e përkushtuar ndaj praktikimit të bujqësisë rigjeneruese për të prodhuar produkte të pastra dhe ushqyese, duke promovuar një tokë të shëndetshme. Ferma strehon një shumëllojshmëri kafshësh, përfshirë lopë, dhi, dele dhe pula, të cilat luajnë një rol të rëndësishëm në mbështetjen e metodave të qëndrueshme të bujqësisë. Në vend të përdorimit të plehrave kimikë, ferma pasuron tokën me kompost të prodhuar nga plehu i kafshëve dhe lufton dëmtuesit me zgjidhje organike. Vizitorët mund të eksplorojnë kopshtet e gjelbra të fermës, duke përfshirë ullishtet, lulet shqiptare shumëgjyreshe, hardhitë dhe pemët mesdhetare. Ferma ofron një mjedis të qetë dhe piktoresk, ideal për t'u lidhur me natyrën dhe për të përjetuar bukurinë e bujqësisë së qëndrueshme.



## **FERMA FUSTANELLA TURI I SHESHIT**

Ferma Fustanella, e themeluar tre vjet më parë në Zaranik, Petrelë, bashkon agroturizmin me bujqësinë organike. Ferma përfshin një bujtinë mikpritëse me tre dhoma komode, një restorant organik dhe një operacion të larmishëm bujqësor, i fokusuar te perimet lokale dhe kuzhina tradicionale mesdhetare dhe ballkanike, e përgatitur me përbërës sezonalë.

E drejtuar nga agronomi Kujtim Shera, Fustanella synon certifikimin 100% organik, duke përdorur plehra organike dhe duke shmangur pesticidet.

Menuja, e frymëzuar nga kuzhina Arbëreshe, përgatitet nga kuzhinierja e njohur Luçia Martino. Planet e ardhshme përfshijnë zgjerimin në fermën e pulave, ndërtimin e një serreje dhe përmirësimin e objekteve për magazinimin e produkteve.

E rrethuar nga bukuria natyrore dhe pranë Kalasë së Petrelës, Fustanella është një destinacion i përsosur për adhuruesit e historisë dhe kuzhinës.

Ferma gjithashtu synon të bëhet anëtare e Slow Food International, duke festuar praktikën e qëndrueshme dhe organike.