

RACCOLTA DELLE OLIVE: DEGUSTAZIONE DI VINI E OLIO CON BRUNCH



Passeggiata tra uliveti biologici, raccolta delle olive, defogliazione e degustazione di due tipi di olio extravergine di oliva, degustazione di vini e brunch con specialità siciliane.

Nella magia dell'ambiente autunnale, tra uliveti secolari e paesaggi tranquilli, vi aspettiamo per scoprire insieme questa tradizione fortemente legata al nostro territorio: la raccolta manuale delle olive.

Dopo una breve introduzione alle curiosità dell'olivo e ai benefici dell'olio extravergine di oliva, parteciperete attivamente alla disposizione dei filetti sotto gli ulivi e alla raccolta delle olive.

Accarezzando la corteccia potrete scoprire l'età degli alberi, defogliare le olive, conoscere e sentire la sansa e la pasta delle olive appena prodotte nel nostro piccolo mulino, sono i momenti più significativi di questo viaggio sensoriale che si conclude con la degustazione del primissimo frutto: l'olio extravergine di oliva.

Completeremo questa esperienza con un gustoso brunch, con cinque specialità siciliane tra cui formaggi locali, gustosi salami, verdure del nostro orto, pane fatto in casa con olio extra vergine di oliva, deliziose gelatine di agrumi, miele biologico.

Poi visita guidata della cantina e degustazione di un vino tipico della regione che evoca tutto il calore del Mediterraneo.

Durata: 2 ore e 30' - Minimo 2 partecipanti; Periodo: ottobre e novembre