

Una giornata al frantoio

Visita agli oliveti ed alla produzione - degustazione con prodotti locali inclusa.

Durata: 4 ore



Il frantoio è a gestione familiare dal 1944. Da quattro generazioni i membri della famiglia cooperano per produrre un olio d'oliva extra vergine genuino come vuole la tradizione.

Ore 09.00. La famiglia vi accoglierà nell'azienda, situata nell'area rurale della cittadina di Fondi (a metà strada tra Roma e Napoli), per mostrarvi una tipica giornata lavorativa.

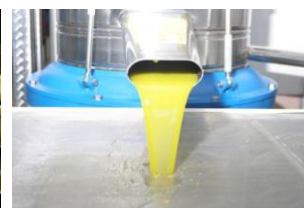
Un agrotecnico vi condurrà negli oliveti e vi illustrerà le tecniche utilizzate per la coltivazione e la cura delle piante. Nei mesi di Novembre e Dicembre possibilità di assistere alla raccolta ed alla lavorazione delle olive.

Il "frantoiano" è l'uomo a cui è affidata la produzione dell'olio e vi mostrerà come le olive vengono trasformate nel prezioso prodotto finale.



Seguirà una degustazione di prodotti tipici locali come mozzarelle, pomodori, pane e, in inverno, insalate d'arance. Con l'ausilio di un assaggiatore certificato sarà affascinante raggiungere lo scopo dell'escursione: imparare ed apprezzare l'importanza dell'olio extra vergine d'oliva nella cucina italiana.

L'escursione si concluderà presso lo spaccio aziendale dove si potranno trovare oli aromatizzati, pesto di olive e molto altro.



**Olio di oliva aromatizzato
all'arancia, al limone
ed al peperoncino.**

Escursione sempre garantita.

Costo: euro 12,00 a persona. (Gratuità per bambini fino a 12 anni. Sconto del 50% per ragazzi dai 13 ai 18 anni. Quotazioni speciali per gruppi e scolaresche).

Per prenotazioni scrivere a info@voyagealacarte.it o contattare il numero 389 1579669