

Degustazione e viaggio sensoriale in Umbria

Un'esperienza unica a base d'olio

Codice: DTG008 UMB



L'Umbria, conosciuta come il "cuore verde d'Italia", vanta una tradizione secolare nella produzione di olio extravergine d'oliva. Grazie alle sue colline dolci e al clima favorevole, questa regione è particolarmente adatta alla coltivazione dell'ulivo, una pianta che qui trova condizioni ideali per sviluppare frutti ricchi di sapore e qualità nutritive.

L'olio extravergine d'oliva umbro non è solo un prodotto di eccellenza gastronomica, ma anche un simbolo di identità territoriale, che racconta la storia e la passione di una terra profondamente legata alla sua cultura agricola.

Esperienza Sensoriale in Frantoio: Degustazione di Olio e Abbinamenti Unici

Sei pronto a vivere un viaggio nel cuore dell'Umbria attraverso i sapori autentici della nostra terra? Ti invitiamo in un frantoio, dove la tradizione olearia incontra l'arte del gusto in un'esperienza di degustazione indimenticabile.

Scopri il profumo intenso e il sapore inconfondibile del nostro olio extravergine d'oliva, abbinato con maestria a pietanze sorprendenti:

Pane caldo appena sfornato per esaltare la purezza dell'olio

Formaggi locali con diverse intensità di sapore

Cioccolato artigianale per un accostamento insolito ma irresistibile

Verdure fresche per creare il connubio perfetto

Lasciati guidare dai proprietari del Frantoio in un percorso che stimolerà i tuoi sensi e ti farà scoprire l'olio in una veste completamente nuova.

Prenota ora e regalati un momento di piacere autentico, immerso nella magia della campagna umbra! Ti aspettiamo per un'esperienza che profuma di tradizione e innovazione!

Potrai scegliere tra due modalità:

I tuoi sensi in gioco

Entra nel cuore del frantoio e scopri da vicino le diverse fasi della produzione dell'olio. Attraverso un coinvolgente percorso di degustazione sensoriale, imparerai a riconoscere le qualità che rendono un olio davvero eccellente. Infine, metti alla prova il tuo palato assaporando bruschette e verdure fresche abbinate ai quattro oli degustati.

Durata di 1,5 ore al prezzo di 20,00 € a persona.

Scopri come si mangia e combina l'olio

Dopo aver esplorato il frantoio e stimolato i tuoi sensi con una degustazione sensoriale di cinque oli, scopri come gustare al meglio l'olio. Attraverso abbinamenti con diversi cibi, imparerai come un olio di qualità possa valorizzare anche i piatti più semplici. Unisciti a noi per un light lunch, una merenda o un aperitivo e vivi un'esperienza di sapori unica.

Durata di 2,5 ore al prezzo di 40,00 € a persona.

Date: Tutti i giorni escluso la domenica e le festività