

ESCURSIONE OLIO BAROCCO

L' Itinerario è dedicato alla scoperta dei "sapori locali".

Ci inoltreremo nella campagna della **Val di Noto**, ospitati in un antico casale circondato da ulivi, carrubi ed essenze della macchia mediterranea.

Conosceremo l'olio extravergine di oliva, prodotto nell'area **DOP MONTI IBLEI**, presentato da un esperto capo panel, che ci intratterrà con un approfondimento sulla conoscenza dell'olio extravergine, l'analisi sensoriale, con prove pratiche di assaggio. Se il periodo lo consente (ottobre/novembre) visiteremo un cantiere di raccolta di olive ed un frantoio.

Degusteremo a pranzo le pietanze tipiche locali, esaltate dall'abbinamento con l'olio extravergine d'oliva, accompagnate da ottimo nero d'avola.

Nel pomeriggio passeggiata guidata a Noto, capitale del barocco, definita " **Giardino di Pietra**" dalle calde sfumature color miele.

In serata saluti e fine dei servizi.

QUOTAZIONE SU RICHIESTA

PER GRUPPI MINIMO 10 PARTECIPANTI

La quota comprende:

VISITA AL FRANTOIO, AFFITTO SALETTA PER LEZIONE, LEZIONE SULL'OLIO, PRANZO CON BEVANDE INCLUSE, VISITA GUIDATA DI NOTO, ASSICURAZIONE.

La quota non comprende:

AUTOBUS O PULMINO (POSSIBILITA' DI PRENOTARLO ANCHE ATTRAVERSO NOI), ANIMAZIONE BIMBI SU RICHIESTA, TUTTO CIO' CHE NON E' INSERITO NE LA "QUOTA COMPRENDE"

