

Valle del Marta Farm



LE OLIVE E L'OLIO D'OLIVA

Descrizione dell'offerta:



Arrivo in mattinata, con il vostro pullman, presso l'uliveto stabilito ed incontro con Mario o Franco, gli esperti olivicoltori della Valle del Marta. Con l'ausilio di un'interprete in lingua inglese, (su richiesta e con un supplemento di euro 150 per gruppo, possiamo fornire un interprete in lingua anche giapponese): Mario o Franco racconteranno in breve la storia e le prime nozioni sulle coltivazione dell'olivo in Italia. Subito dopo si parteciperà alla raccolta delle olive che durerà circa 120 minuti: ogni partecipante avrà delle casse personalizzate con il proprio nome

dove mettere le olive raccolte (con c.a. 15 kg di olive è possibile realizzare 6 bottiglie di olio extra vergine di oliva da 0,250 L.).

Si visiterà poi un frantoio per osservare il processo di produzione dell'olio d'oliva. Mario e Franco si occuperanno direttamente di imbottigliare l'olio prodotto in bottiglie sulle quali verrà applicata un'etichetta con scritto " Le olive utilizzate per la preparazione di questo olio sono state raccolte da Mister il giorno ". La Valle del Marta, si occuperà poi, su specifica richiesta e con il costo aggiuntivo relativo alle olive, alla trasformazione e alla spedizione, di far recapitare in qualsiasi parte del mondo le bottiglie di olio extra vergine di oliva prodotto dai frutti raccolti da ogni singolo partecipante (i tempi di lavorazione sono c.a. 20 giorni).

Raggiunta la Valle del Marta si visita un piccolo museo delle attività contadine allestito all'interno di una vecchia galleria ferroviaria dove, all'inizio del secolo scorso, passava un treno militare a vapore che collegava uno stabilimento di munizioni alla stazione di Tarquinia. Qui si potranno conoscere le diverse attività agricole grazie agli antichi utensili esposti.

Il pranzo consiste in degustazioni delle specialità della casa: verdure e prodotti sott'olio, patè di fegato, bruschette con olio extravergine di oliva, miele, marmellate, ecc. il tutto accompagnato dai vini della Valle del Marta.

Al termine verrà tenuto un mini corso su come riconoscere le principali caratteristiche distintive di alcuni tipi di olio (colore, profumo, sapore, ecc.). All'interno della fattoria è possibile fare shopping in un negozietto dove vengono venduti solo i prodotti trasformati direttamente in azienda.

Operativo: dal 1 ottobre al 20 dicembre, ogni giorno, su prenotazione per gruppi di minimo 15 partecipanti.

Costo per persona: euro 50 (1 persona omaggio ogni 15 pax paganti)

Il pacchetto comprende: assistente in lingua inglese (su richiesta e con un supplemento di euro 150 per gruppo, interprete in altra lingua); materiali necessari per la raccolta delle olive; personale esperto per le spiegazioni e degustazioni, attestato personalizzato di partecipazione, pranzo con degustazione di prodotti tipici (bevande incluse). Non è compreso nel pacchetto ciò che non è espressamente specificato, ivi inclusa la spedizione dell'olio prodotto dai partecipanti.

Note: Per gruppi superiori a 30 partecipanti si adatterà uno sconto del 10%.

In caso il maltempo non permetta la raccolta delle olive, si effettuerà il pacchetto "corso di cucina e infusi alcolici a base di erbe" sostituendo la degustazione finale degli infusi con il mini corso sull'olio.



Valle del Marta Farm

FOR RESERVATIONS: TEL: +39 0766855475 FAX: +39 0766848189 E-MAIL: info@valledelmarta.it

VIA AURELIA VECCHIA 93 01016 TARQUINIA (VT) ITALIA

www.valledelmarta.it