



# CASEIFICIO E OLIO D'OLIVA A VOLTERRA

Immergiti nel cuore più autentico della campagna toscana con una giornata dedicata ai sapori, ai profumi e ai saperi di due famiglie che custodiscono tradizioni secolari.

Il tuo viaggio inizia in un frantoio a conduzione familiare, dove impari a riconoscere il vero olio extravergine toscano: scoprirai cosa significano davvero termini come extra vergine e estrazione a freddo, perché gli oli commerciali costano meno e come utilizzare l'olio al meglio in cucina. Un'esclusiva degustazione cieca ti guiderà a distinguere aromi, qualità e caratteristiche di un prodotto autentico, frutto di piccole produzioni locali.

La giornata prosegue sulle colline che circondano Volterra, presso un'azienda agricola biologica che da oltre cinquant'anni trasforma il latte in formaggi di eccellenza. Incontrerai la famiglia di Giovanni, eredi di una tradizione sarda portata in Toscana e oggi punto di riferimento nella produzione di pecorino biologico. Visiterai la sala di lavorazione e le cantine di stagionatura, per poi mettere le mani in pasta e creare la tua caciotta seguendo passo dopo passo la tecnica dei mastri casari.

Si conclude con un pranzo ricco di sapori genuini: pecorini serviti in diverse preparazioni, prodotti tipici del territorio, vino e dessert. Un'esperienza intensa e coinvolgente, che unisce gusto, cultura e la bellezza senza tempo della campagna toscana.

---

## IL PREZZO INCLUDE

Guida privata, visita al caseificio, esperienza di produzione del formaggio, visita al frantoio, degustazione di olio d'oliva, pranzo a base di formaggi con vino e dessert

## IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

## IMPORTANTE

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

## PUNTO DI INCONTRO

Volterra - Più info dopo la prenotazione

