



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGIO E OLIO D'OLIVA A VOLTERRA

Goditi una giornata in un'azienda agricola di formaggi biologici vicino a Volterra, con panorami mozzafiato sulle colline toscane. Visita un frantoio tradizionale per un'esperienza unica di degustazione alla cieca dell'olio d'oliva, distinguendo tra l'autentico olio extravergine toscano e le alternative commerciali. Scopri il significato di 'extravergine' e decifra il processo dietro l'estrazione a freddo. Impara perché l'olio d'oliva commerciale ha un prezzo inferiore rispetto a quello prodotto localmente in piccole aziende agricole. Comprendi l'arte di utilizzare l'olio d'oliva in cucina. Dopo questa esperienza illuminante, la giornata prosegue con la visita a un'azienda agricola di formaggi biologici vicino a Volterra, con un focus sul processo di produzione e nelle stanze di stagionatura dei formaggi. Se la produzione è attiva, osserva le operazioni nel caseificio; in caso contrario, esplora altre fasi interessanti come la stagionatura. Con la guida di un esperto, scopri l'azienda familiare di Giovanni, che ha iniziato la sua attività in Sardegna più di 50 anni fa e ha portato la sua esperienza in Toscana. Oggi è una delle aziende agricole biologiche più rinomate nella regione di Volterra. Concludi con un delizioso pranzo a base di pecorino preparato in diverse modalità, insieme a prodotti tipici toscani, vino e dessert.

IL PREZZO INCLUDE: Degustazione di olio d'oliva, visita al frantoio, visita al caseificio, pranzo a base di formaggio, pick-up e drop-off in villa

DURATA: Giornata intera

