



Weekend Sensoriali
Un'esperienza nel mondo dell'olio evo



Adotta, Raccogli e Gusta
13/14/15 Ottobre 2017

Non si può dire di aver visitato un posto, senza aver conosciuto i suoi profumi e sapori. E quale miglior modo di un'esperienza sul campo a **ECO B&B VILLA ELEIVA** insieme all'associazione **Ulivo** per avvicinarsi al mondo di gusto e di sapori dell'Umbria.

L'evento è adatto a tutti e si ripete nelle date di
Ottobre - 20/21/22 - 27/28/29

È un gusto semplice e antico, quello dell'olio evo, attraverso un divertente evento di raccolta delle olive, un **picnic** di convivialità sul campo e la **visita in frantoio** vedrete come dalle vostre mani nasce il prezioso oro verde, essenza base della cucina e assaporerete la sua sposa **"la bruschetta"**, una fetta di pane sciapo abbrustolita sulle braci e intrisa di olio nuovo. Quello ancora opaco, fresco di frantoio, che ha l'odore amaro delle olive appena colte e il sapore che si evolve nel palato. Guidati da Barbara Bartolacci, esperta agronoma, vivrete un'esperienza unica di **social eating**: una **cena sensoriale nel nostro home restaurant** con protagonista **"l'olio evo"** e finirete con imparare a fare un **piatto tipico umbro**.



L'esperienza si svolge nei fine settimana di Ottobre quando il frutto rilascia la sua essenza migliore. Per immaginare l'atmosfera basta poco: La raccolta delle olive, il frantoio in funzione, la brace che cuoce il pane, una cena fuori e tante sorprese.

- **L'ADOZIONE** – sceglierete il vostro ulivo da salvare dove sarà apportata una targa con il vostro nome
- **LA RACCOLTA** – guidati da un esperto raccoglierete in campo i frutti dell'essenza di oliva
- **IL FRANTOIO** – sarete accompagnati in frantoio dove avverrà la trasformazione e l'assaggio
- **LA CENA** – farete un'esperienza di social eating nel nostro home restaurant, l'esperta agronoma Barbara Bartolacci vi insegnerà ad abbinare l'olio, il nostro oro verde, con i piatti preparati appositamente per voi.
- **IL CORSO DI CUCINA** – imparerete a realizzare un piatto tipico umbro dove il protagonista l'olio evo umbro.

PROGRAMMA Evento 2 giorni/2 notti

Venerdì 13 ottobre: 18,30-23,30 check-in arrivo a ECO B&B VILLA ELEIVA assegnazione delle camere

Sabato 14 ottobre: 8,30 colazione - 9,30 assegnazione ulivo - 10,30 raccolta sulla pianta - 12,30 picnic - 14,00 raccolta delle olive e trasporto in frantoio - 16,00 visita frantoio e degustazione dell'olio franto al momento, rientro e relax della giornata - 19,30 inizio corso sull'olio e cena. Pernottamento

Domenica 15 ottobre: 8,30 colazione - 9,30 corso di cucina di un piatto tipico umbro con abbinamento olio - 13,30 light lunch con degustazione del piatto preparato durante il corso - 17,30 partenza.

**L'evento è adatto a tutti e si ripete nelle date di
Ottobre - 20/21/22 - 27/28/29**



Evento weekend € 197,00 a persona per 2 notti
Offerta minimo per 6 persone in camera matrimoniale

Incluso nella quota di partecipazione:

2 pernottamenti con colazione +2 pranzi a buffet con acqua + visita guidata in frantoio con degustazione olio + 1 cena con 1/2 lt. di acqua e 1 bicchiere di vino abbinato + corso di cucina 1 piatto + raccolta guidata da Barbara Bartolacci agronomo esperto + assegnazione ulivo adottato + omaggio.

Non incluso: tutto quello non espressamente menzionato



portate un abbigliamento comodo e scarpe con suola di gomma

Per iscrizioni

ECO B&B VILLA ELEIVA - via Selvarella 2, Montecchio terni

Ass.ulivolio@gmail.com

tel. 0744 061537