



OLIO
OLIVE,
OLIVETI

DA OLTRE 2700 ANNI

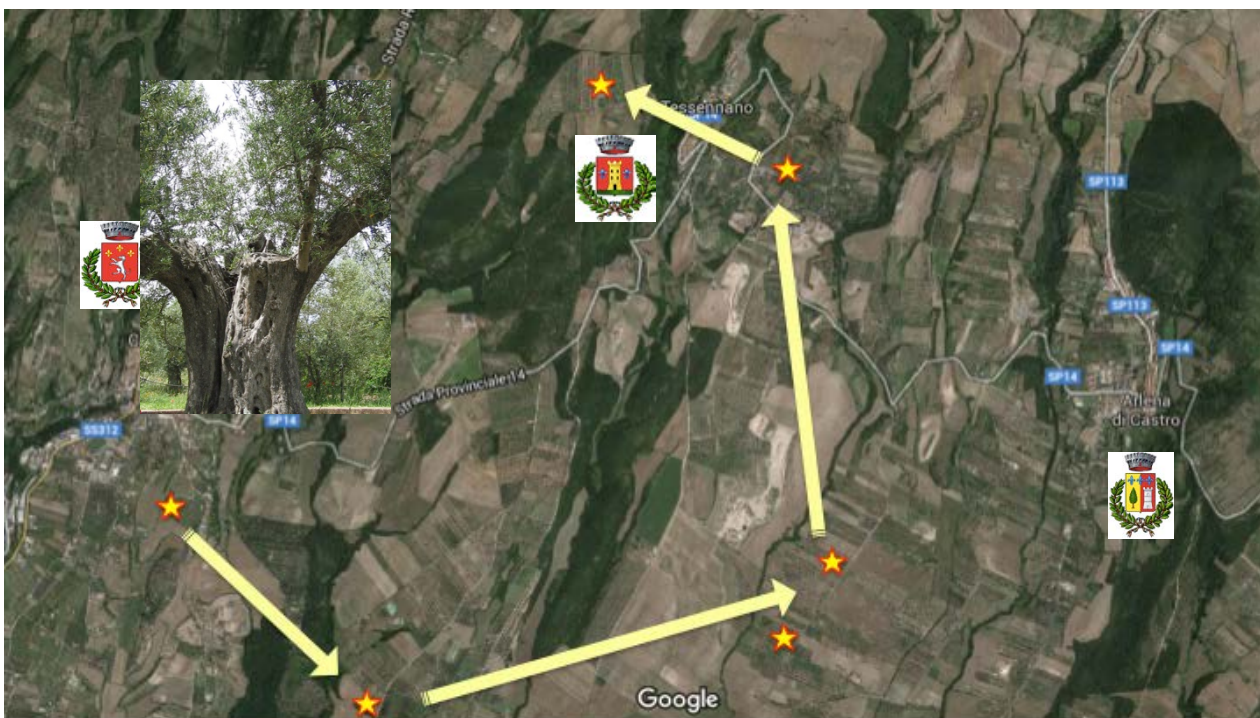
Il tour I&P di studio, esperienza e
degustazione

OLIO OLIVE, OLIVETI

DA OLTRE 2700 ANNI

Il tour I&P di studio, esperienza e degustazione

Una visita guidata al frantoio dell'Azienda Agricola Ione Zobbi e a 5 suoi uliveti nella zona dei comuni di Canino, Tessennano e Arlena di Castro (Provincia di Viterbo) con lezione sull'olio extravergine di oliva seguita da una degustazione professionale



OBIETTIVO

“Raccontare la storia, la complessità e la ricchezza culturale, organolettica e gastronomica degli oli extravergini di oliva artigianali di altissima qualità.

Il tutto inquadrato nel contesto storico e culturale dell'Etruria, del mondo classico e dell'odierna Alta Tuscia Viterbese”

IL FINALE A CAPO TERZO

Il tour termina con una visita e una sosta all'oliveto “Capo Terzo”. Questa località è su un pendio – esposto a sud - in cima a una collina a 350 m di altezza. Ha una meravigliosa vista del mare a sud a 15 km di distanza. Il terreno è prevalentemente tufaceo e relativamente ricco di azoto e dà all'olio aromi e sapori intensi.

In un piccolo caseletto agricolo verranno preparate alcune bruschette per un ultimo assaggio degli oli I&P

Il tour si snoda nel cuore della Alta Tuscia Viterbese, cuore storico della Maremma, in una zona votata da tre millenni alla coltivazione dell'ulivo.

CANINO Menzionata per la prima volta nel IX secolo in un documento di papa Leone IV, vanta un'origine assai più antica: apparteneva, infatti, alla lucumonia di uno dei più importanti insediamenti etruschi, Vulci, che tra il VII e il V secolo a.C. godette di notevole prosperità economica e prestigio politico

TESSENNANO Praticamente non si hanno notizie certe sulla sua esistenza fino al Medioevo: fondata secondo la leggenda da Ascanio, figlio di Enea, probabilmente fu di origine etrusca e costituì nell'antichità una stazione di posta lungo la via che collegava Tuscania a Canino.



Lezione “L'olio extravergine di oliva”

Verrà tenuta una lezione sulla storia dell'olio di oliva e sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dell'extravergine.

Verrà anche spiegata l'attuale classificazione e la legislazione in materia.

Le principali frodi.

Il costo di un buon extravergine.

Degustazione: la tecnica e la pratica

Come funziona il senso del gusto (dell'olfatto?).
Come giudicare un buon extravergine.
Come degustarlo

Degustazione guidata con foglietto di valutazione di 5 extravergini I&P + 1 extravergine commerciale.



Programma

14:00	Arrivo alla sede dell'Azienda Agricola (opzionale prelievo a Roma o all'aeroporto internazionale Leonardo da Vinci a Fiumicino in tempo per arrivare alle 14 alla sede)
14:15 – 15:00	Introduzione all'olio extravergine di oliva e visita al frantoio
15:00 – 15:45	Degustazione di 5 oli
15:45 – 17:15	Visita agli oliveti I&P: Gioacchina, Poggio Freddo, Tomba Etrusca, Spinicci, Capo Terzo (passando per Tessennano)
17:15 – 18:30	Bruschetta al caseletto di Capo Terzo
18:30	Partenza

