



La guida ai Tour I&P

ALLA SCOPERTA DI
UN'ESPERIENZA
UNICA.

PERCHÈ QUESTI NOSTRI SERVIZI

Noi, dell'Azienda Agricola I&P, siamo convinti che l'olio extravergine di oliva (EVO) sia un prodotto eccezionale e fondamentale per la buona e la grande cucina.

Le sue infinite varietà di aromi e sapori dovute alla grande disponibilità in Italia di oltre 520 cultivar che, coltivate in terreni e ambienti diversi dal Nord del Trentino fino al Sud di Pantelleria, moltiplicano all'infinito la "tavolozza di aromi e sapori" disponibili ai cuochi appassionati per donare eccezionalità e perfezione ai loro piatti.

È però un prodotto molto complesso e delicato e per poterlo apprezzare completamente occorre conoscerlo, saperlo distinguere, saperlo conservare e saperlo utilizzare e abbinare ai cibi e ai piatti.

Per questo motivo abbiamo messo a punto alcuni servizi che vogliono aiutare chi conosce pochissimo o poco l'EVO a conoscerlo meglio, ad apprezzarlo meglio e ad utilizzarlo meglio.

MODULO 1

- TOUR I&P -

LEZIONE E DEGUSTAZIONE

MODULO 1

Lezione & Degustazione

Si tratta di un breve corso di 90 minuti presso il nostro frantoio aziendale.

Verrà svolta una lezione coinvolgente sull'olio extravergine di oliva e una degustazione guidata di tre oli monovarietalì di nostra produzione.

Durata

Il modulo dura 90 minuti, inizia alle 14:30 e termina alle 16:00



MODULO 2

- TOUR I&P -

TOUR OLIVETI + APERITIVO

MODULO 2

Tour degli oliveti e aperitivo finale

Dopo “Lezione e Degustazione” (modulo 1), si procederà (con macchina propria guidati dalla Jeep aziendale) a un tour di 4 nostri oliveti. Durante la visita degli oliveti si farà una lezione sulla coltivazione dell’olivo. Al termine, nel casaleto del nostro oliveto più alto verrà offerto un aperitivo con vini biodinamici e formaggi dell’Alta Tuscia Viterbese e assaggi di tre nostri olî con bruschette.

Durata

Il modulo dura 90 minuti. Inizia alle 16:00 (al termine del Modulo 1) e termina alle 17:30.

MODULO 3

- TOUR I&P -



CENA CON GLI EVO

MODULO 3

Cena con gli EVO

Al termine del programma “Tour degli oliveti e aperitivo finale” (modulo 2), i partecipanti ceneranno in un piccolo ristorante della zona dove gusteranno raffinati piatti ispirati alla tradizione della Toscana con l'utilizzo di diversi nostri oli.

Durata

In aggiunta ai moduli 1 e 2, il modulo 3 durerà dalle 18:30 alle 21:30.

MODULO E

- TOUR I&P -

ESPERIENZA INTEGRATA

MODULO E

Esperienza Integrata

Si tratta di un breve corso di 60 minuti presso il nostro frantoio aziendale. Verrà svolta una lezione coinvolgente sull'olio extravergine di oliva e una degustazione guidata di tre oli monovarietali della nostra produzione. Al termine del programma i partecipanti pranzeranno in un piccolo ristorante della zona dove gusteranno raffinati piatti ispirati alla tradizione della Toscana con l'utilizzo di diversi nostri oli.

Durata

Il corso durerà 60 minuti. D'abitudine si inizia alle 11:30, ma è possibile concordare un altro orario.

CONTATTI

Azienda Agricola Ione Zobbi SRL

Strada comunale della Sala , 12 – 01011 Canino (VT)

P.IVA: 01967700566

Tel.: +39 392 1058829

Mail: info@iandp.it