

LEZIONI,
DEGUSTAZIONI,
ESPERIENZE
E TOUR DEGLI
OLIVETI

I&P

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



APPUNTI
DI PIACERE

I&P

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

È ciò che vogliamo darti, infiniti
appunti di piacere, da modulare
come vuoi con esperienze singole o
plurime.

La tenuta I&P apre le porte
a intenditori, appassionati di
oleoturismo, intenditori e chiunque
abbia il desiderio di varcare la soglia
del mondo dell'olio extravergine e
conoscerne i segreti – divertendosi
– proprio qui, nella Tuscia, dove
7000 anni fa la grande civiltà degli
Etruschi diede inizio alla cultura
dell'olio.

Una cultura che è gioia di vivere,
condivisione e trasformazione.

In continuo divenire.

LEZIONE DI DEGUSTAZIONE

Introduzione al mondo dell'olio EVO con approfondimenti e una degustazione guidata di tre oli monovarietal I&P presso il nostro frantoio per una durata complessiva di 120 minuti. L'esperienza è dalle 11:00 alle 13:00 oppure dalle 14:30 alle 16:30.

Programma

- L'olio di oliva, la sua storia e le sue caratteristiche
- Le cultivar e la distribuzione in Italia e nel mondo
- La raccolta e la frangitura con visita guidata al frantoio
- La conservazione
- I consigli per leggere l'etichetta
- I costi di un olio extravergine di qualità
- La valutazione di un olio extravergine
- Degustazione di tre oli I&P e confronto con un olio commerciale
- I consigli di utilizzo e di creazione in cucina

Prezzo a persona (min. 2 persone)

€ 22



LEZIONE DI DEGUSTAZIONE, L'ESPERIENZA CONTINUA CON: TOUR DEGLI OLIVETI E APERITIVO

Visita guidata tra particolari cultivar I&P (Gioacchina, Monte Freddo, Spinicci e Capo Terzo) di diverse altitudini con approfondimenti sul campo delle tecniche di coltivazione e aperitivo con degustazione di oli nel vicino caseggiato aziendale, immerso nell'uliveto Capoterzo.

L'aperitivo, composto da presidi slow food, prodotti locali e vini di qualità, offre l'occasione di abbinare gli oli I&P alle tipicità culinarie della Toscana. L'esperienza è dalle 11:00 alle 13:00 oppure dalle 14:30 alle 16:30.



Prezzo a persona (min. 2 persone)

€ 42

Il costo include:

Lezione e degustazione

Tour e aperitivo



LEZIONE DI DEGUSTAZIONE, L'ESPERIENZA CONTINUA CON: CENA CON GLI EVO

Si inizia con una lezione seguita da una degustazione e un tour tra gli oliveti fino alle 18:30 circa. Poi, nella vicina località di Farnese, presso la trattoria "Piazzetta del Sole", segue una cena ispirata alla tradizione culinaria della Toscana. I prodotti d'eccellenza dalla "Piazzetta del Sole", segnalata in tutte le guide di Slow Food, sono selezionati per esaltare in purezza gli oli I&P e offrire una degustazione appagante e conoscitiva.



Prezzo a persona (min. 2 persone)

€ 82

Il costo include:

Lezione e degustazione
Tour e cena (vino escluso)



CONOSCENZA IN GOCCE

Una lezione immersiva di circa 60 minuti seguita da un pranzo conviviale circondati dalla Toscana più autentica, dove gustare una ricca proposta gastronomica esaltata dai migliori oli I&P. Di norma l'esperienza inizia alle 11:30. È possibile concordare un diverso orario in fase di prenotazione.

Programma

- L'olio di oliva, la sua storia e le sue caratteristiche
- Le cultivar e la distribuzione in Italia e nel mondo
- Il metodo di coltivazione, la raccolta e la frangitura con visita al frantoio
- La conservazione e i consigli per leggere l'etichetta
- I costi di un olio extravergine di qualità
- La valutazione di un olio extravergine
- Degustazione di tre oli I&P e confronto con un olio commerciale
- Pranzo in una trattoria locale con piatti tradizionali impreziositi dagli oli I&P



Prezzo a persona (min. 2 persone)

€ 55

Il costo include:

Lezione immersiva

Pranzo (vino escluso)



APULEIO – LEZIONE DI CUCINA CON OLIO EVO

Giornata dedicata all'olio d'eccellenza in tutta la sua massima espressione in cucina. Lezioni, approfondimenti e show cooking con chef presso la residenza del fondatore di I&P. La durata totale è di circa 8 ore e include il pranzo o la cena. Di norma il programma è dalle 15:00 alle 23:00, oppure, su richiesta, alle 9:00 alle 17:00.

Programma

- 15:00 – 16:30 Introduzione all'EVO di eccellenza e alla sua produzione, dal campo al frantoio
- 16:30 – 17:15 Degustazione pratica di 5 EVO dell'azienda per imparare a riconoscere qualità, molecole aromatiche e proprietà dell'olio
- 17:15 – 18:00 Costruzione di un menù intorno all'olio I&P, pivot di una cucina d'avanguardia
- 18:00 – 20:00 Preparazione della cena o del pranzo per sperimentare combinazioni e cotture inedite
- 20:00 – 22:00 Cena o pranzo
- 22:00 – 23:00 Note a margine della giornata e conclusione del convivio

A condurre la giornata è il fondatore I&P o un socio dell'Azienda. In accordo con i partecipanti, lo chef può essere scelto all'interno di una selezione di chef stellati legati al mondo I&P.

Prezzo a persona (min. 2 persone)

€ 180

Il costo include:

Lezione e materiali
Pranzo e bevande
Confezione di 3 oli I&P

È possibile richiedere uno speciale chef stellato (preventivo ad hoc)

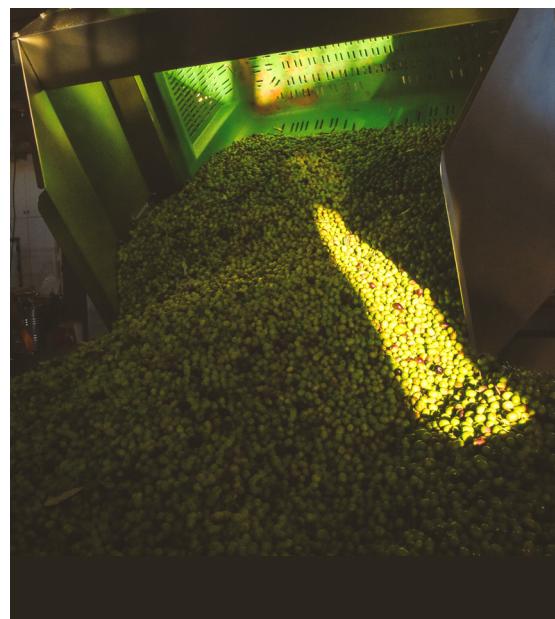


GIORNATA IN CAMPO

Una giornata trascorsa tra gli oliveti dove si partecipa alla raccolta e alla frangitura, si conosce i segreti per produrre un grande EVO e si gode con una degustazione guidata di oli. Di norma la giornata in campo inizia alle 09:00 e termina alle 18:00.

Programma

- 09:00 – 11:00 Introduzione all'olio EVO d'eccellenza e alla sua produzione con degustazione guidata
- 11:00 – 13:00 Partecipazione alla raccolta delle olive
- 13:00 – 15:00 Pranzo tra combinazioni intriganti e oli pregiati
- 15:00 – 17:00 Partecipazione alla frangitura e al filtraggio con assaggio finale dell'olio appena prodotto
- 17:00 – 18:00 Approfondimento e confronto delle esperienze fatte in campo



Prezzo a persona (min. 2 persone)

€ 180

Il costo include

- Lezione e materiali
- Pranzo e bevande
- Confezione di 3 oli I&P





Creative: The Kids Road

Azienda Agricola Ione Zobbi S.r.l.

Località Gioacchina

Strada Comunale della Sala, 12

01011 Canino (VT), Italia

Tel. +39 392 1058829

P.IVA: 01967700566

www.iandp.it

  @iandpevoo

