



CENTUMBRIE ESSENCE

Tour guidato e degustazione



CENTUMBRIE



PARTECIPA AL NOSTRO TOUR ESPERIENZIALE E SCOPRIRAI TUTTI I SEGRETI E LE CURIOSITÀ SULL' OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO CM CENTUMBRIE. **ESPLORA** INSIEME A NOI LE ATTIVITÀ DI ALLEVAMENTO AGRICOLO DEGLI OLIVI E LA NASCITA DEL NOSTRO PREZIOSO ORO VERDE. **CONOSCI** I METODI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE CHE NE PRESERVANO LA QUALITÀ, E **IMPARA** COME UTILIZZARLO NELLA CUCINA TRADIZIONALE UMBRA. UN VIAGGIO UNICO ALLA SCOPERTA DELLE TRADIZIONI MILLENARIE LEGATE ALL'OLIO EVO UMBRO, UN VERO TESORO DELLA NOSTRA TERRA.

PREZZO

INTERO: € 25*

RIDOTTO: € 19 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO

(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 90 MINUTI

***Tour guidato e degustazione privato - prezzo € 49 a persona**

All'arrivo sarai accolto/a dalla nostra esperta guida che illustrerà, in italiano e inglese, la realtà cm centumbrie, come e' nato il progetto, quali sono gli obiettivi e l'etica perseguita nelle filiere di produzione. Contemporaneamente, passeggiando tra le proprietà aziendali, avrai modo di essere guidato/a alla scoperta dei macchinari e del ciclo produttivo del cuore pulsante di cm centumbrie: il frantoio. Un impianto all'avanguardia che coniuga tradizione e tecnologia per realizzare un olio di massima qualità, frutto di spremitura a freddo e di processi di lavorazione volti ad ottenere un prodotto genuino dai sapori autentici.

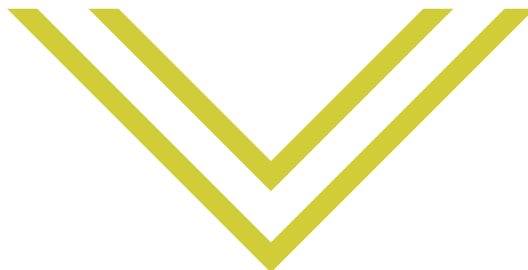
Dopo la visita potrai cimentarti in una vera e propria degustazione professionale guidata dei nostri oli evo al naturale per scoprire le differenze tra le varie linee, i sentori delle singole cultivar e tutto quanto ti aiuterà a riconoscere la bontà di un olio evo. La degustazione è accompagnata da una piccola selezione dei nostri prodotti da forno, realizzati artigianalmente con le farine dei grani cm centumbrie e lievitazione spontanea, utili a sentire le caratteristiche dell'olio in abbinamento al cibo.



CENTUMBRIE ESSENCE

include:

- TOUR DI GRUPPO GUIDATO DALLO STAFF CM CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- SESSIONE DI DEGUSTAZIONE 3 OLI FRANTOIO CM CENTUMBRIE
- SELEZIONE PANI MOLINO CM CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- PICCOLO CADEAU



CENTUMBRIE



LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria

Luogo di svolgimento: Frantoio Cm Centumbrie,
Via Osteria S. Martino 31/C Agello (Pg)

INFO UTILI

Gruppi minimo 4 persone - max 20 persone

Accessibile in sedia a rotelle

Accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o altre particolari necessita' alimentari



ESPERIENZA NON CONDIZIONATA DAL METEO,
FRUIBILE ANCHE IN CASO DI PIOGGIA





EVO EXPERIENCE

Tour guidato, degustazione
e pic-nic



CENTUMBRIE



QUESTA ESPERIENZA ACCOMPAGNA IL VISITATORE ALLA SCOPERTA DELL'OLIO ATTRAVERSO I **5 SENSI**; UNA VERA E PROPRIA IMMERSIONE TOTALE IN UN PERCORSO DAVVERO COINVOLGENTE CHE REGALA EMOZIONI UNICHE. CON IL SUGGESTIVO SFONDO DEL LAGO TRASIMENO, SI AVRÀ L'OPPORTUNITÀ DI RIPERCORRERE L'INTERA **FILIERA DELLA PRODUZIONE DELL'OLIO D'OLIVA**, PARTENDO DAI LUOGHI DELLA COLTIVAZIONE FINO AL FRANTOIO. DURANTE QUESTO VIAGGIO, SI POTRANNO CONOSCERE LE DIVERSE FASI DELLA PRODUZIONE E SCOPRIRE TUTTE LE SFUMATURE DI GUSTO DELL'ORO VERDE ATTRAVERSO UNA DEGUSTAZIONE GUIDATA LETTERALMENTE **"A PIEDI NUDI NELL'ERBA"**!

UN'ESPERIENZA COINVOLGENTE CHE STIMOLERÀ TUTTI I SENSI E REGALERÀ MOMENTI INDIMENTICABILI.

PREZZO

INTERO: € 95

RIDOTTO: € 40 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO

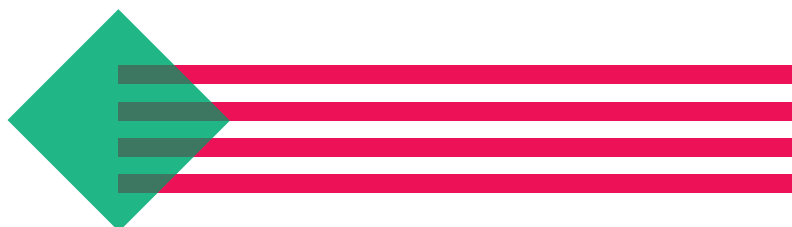
(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 180 MINUTI

All'arrivo in frantoio i visitatori sono accolti dal nostro staff che, dopo una breve introduzione sul progetto cm centumbrie in generale, li guida alla scoperta di tutte le fasi del ciclo produttivo. Sarà l'occasione di visitare il nostro frantoio di ultima generazione e conoscere passo-passo l'intero ciclo di lavorazione.

Al termine del tour la guida accompagna il gruppo verso il nostro oliveto panoramico di Montecolognola dove, passeggiando tra gli olivi, vengono illustrate tutte le caratteristiche delle piante, le modalità di allevamento e la raccolta. La camminata si conclude in uno specifico punto "belvedere" già pronto e allestito per l'occasione. E' qui che si svolge la degustazione professionale guidata dei nostri oli evo al naturale e un gustosissimo pic-nic a base dei prodotti artigianali e km 0 di cm centumbrie.

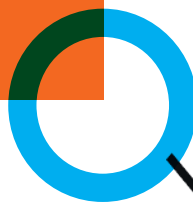




EVO EXPERIENCE

include:

- TOUR DI GRUPPO DEL FRANTOIO GUIDATO DALLO STAFF CM CENTUMBRIE
- VISITA ALL'OLIVETO CM CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/ INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- SESSIONE DI DEGUSTAZIONE 4 OLI FRANTOIO CM CENTUMBRIE
- PIC-NIC CON MENU' DA NOI FORNITO
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- 1 CALICE DI VINO A PERSONA
- PICCOLO CADEAU CM CENTUMBRIE



CENTUMBRIE



INFO UTILI

Gruppi di minimo 4 persone - max 10 partecipanti
(per numeri inferiori quotazione su richiesta)

Non accessibile in sedia a rotelle

Non accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o altre particolari necessita' alimentari

LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria.

Appuntamento presso Frantoio CM Centumbrie,
Via Osteria S. Martino 31/C, Agello (Pg).

Segue spostamento verso l'oliveto di Villa La Cotogna, Montecolognola, Strada del bersaglio 1, Magione (Pg) dove si conclude l'esperienza



ESPERIENZA SOGGETTA A CONDIZIONI
METEOROLOGICHE FAVOREVOLI



PIZZA MAKING CLASS

Tour guidato, degustazione e making class



CENTUMBRIE



ACQUA, FARINA, OLIO E LIEVITO. UNA SPECIALE LEZIONE DI CUCINA PER SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI DI UN'ANTICA ARTE CULINARIA: LA PIZZA. INSIEME AL NOSTRO SAPIENTE PIZZAIOLO IMPARERAI A PREPARARE UNA PIZZA SPECIALE, VEDRAI TUTTI TRUCCHI PER OTTENERE UN IMPASTO MORBIDO E BEN LIEVITATO, RIUSCIRAI A CREARE ABBINAMENTI E CONDIMENTI UNICI.

PREZZO

INTERO: € 99

RIDOTTO: € 40 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO
(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 120 MINUTI



All'arrivo in frantoio sarete accolti dalla nostra guida e, indossato il grembiule, avrete modo di conoscere le basi teoriche per preparare una perfetta pizza tradizionale. Si parlerà di consistenze, di chimica, di riposo e soprattutto di materia prima.

Terminata la teoria si passerà alla pratica. Con tutti gli ingredienti pronti sul tavolo, le nostre farine, i nostri oli, le verdure dell'orto e tanto altro ancora si metteranno le mani in pasta. Il nostro esperto di arti bianche vi istruirà passo-passo per cucinare dell'ottima pizza che a fine esperienza assaggerete tutti insieme per completare la lezione con le prove di gusto.



PIZZA MAKING CLASS

include:

- LEZIONE TECNICO/PRATICA PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA
- TOUR DI GRUPPO DEL FRANTOIO GUIDATO DALLO STAFF CM CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/ INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- SESSIONE DI DEGUSTAZIONE 4 OLI FRANTOIO CM CENTUMBRIE
- SELEZIONE PANI MOLINO CM CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- 1 CALICE DI VINO CAD
- PICCOLO CADEAU CM CENTUMBRIE

LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria.

Appuntamento presso Frantoio CM Centumbrie,
Via Osteria S. Martino 31/C, Agello (Pg).

INFO UTILI

Gruppi di minimo 4 persone - max 8 partecipanti
(per numeri inferiori quotazione su richiesta)

Non accessibile in sedia a rotelle

Non accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o altre particolari necessita' alimentari



**ESPERIENZA NON CONDIZIONATA DAL METEO,
FRUIBILE ANCHE IN CASO DI PIOGGIA**



CENTUMBRIE





LUNCH EVO

Tour guidato, degustazione
e light lunch



CENTUMBRIE



IL NOSTRO BAR DEL MOLINO CM CENTUMBRIE È LA CORNICE IDEALE PER DEGUSTARE I **NOSTRI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA** IN ABBINAMENTO A PIATTI SEMPLICI, PREPARATI CON **MATERIA PRIMA DI STAGIONE** E SERVITI DURANTE UN CONFORTEVOLE LIGHT LUNCH. CON L'AUTO DEL NOSTRO STAFF VIVRETE UN'ESPERIENZA PIACEVOLMENTE UNICA.

PREZZO

INTERO: € 65

RIDOTTO: € 45 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

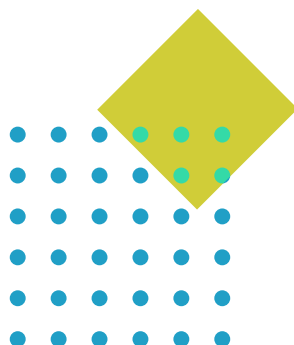
QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO

(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 150 MINUTI



Al vostro arrivo saremo pronti a condurvi in un emozionante tour alla scoperta del nostro frantoio. Vi guideremo attraverso un breve itinerario che vi permetterà di conoscere i segreti della produzione dell'olio extravergine di oliva, una prelibatezza unica.

Dopo il tour, potrete godere di una deliziosa pausa pranzo. Un'esperienza gastronomica tutta targata CM Centumbrie. Il nostro chef preparerà per voi piatti sfiziosi e gustosi, rigorosamente realizzati con prodotti di stagione coltivati nel nostro orto, il tutto accompagnato da una selezione di salumi locali e formaggi. Una esaltazione di sapori del territorio. Sarà un'occasione perfetta per gustare prelibatezze gastronomiche umbre e sperimentare il fascino autentico degli abbinamenti con gli oli Centumbrie.



LUNCH EVO

include:

- TOUR DI GRUPPO DEL FRANTOIO GUIDATO DALLO STAFF CM CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/ INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- TAVOLO RISERVATO PRESSO BAR IL MOLINO CENTUMBRIE
- LIGHT LUNCH CON 4 PORTATE STAGIONALI E BRUSCHETTE
- DEGUSTAZIONE 4 OLI FRANTOIO CM CENTUMBRIE
- SELEZIONE PANI MOLINO CM CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- VINO AL TAVOLO
- PICCOLO CADEAU CM CENTUMBRIE

LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria.

Appuntamento presso Frantoio CM Centumbrie,
Via Osteria S. Martino 31/C, Agello (Pg).

INFO UTILI

Gruppi di minimo 4 persone - max 15 partecipanti
(per numeri inferiori quotazione su richiesta)

Accessibile in sedia a rotelle

Accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

*Si prega di segnalare eventuali intolleranze o
altre particolari necessita' alimentari*



**ESPERIENZA NON CONDIZIONATA DAL METEO,
FRUIBILE ANCHE IN CASO DI PIOGGIA**





APERIT- EVO

Tour guidato, degustazione
e aperitivo



AL TERMINE DI UN PIACEVOLE TOUR GUIDATO ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL NOSTRO **FRANTOIO**, VI DELIZIEREMO CON UN **APERITIVO** PRESSO IL NOSTRO ELEGANTE DEHOR AL BAR IL MOLINO CENTUMBRIE. AVRETE MODO DI ACCOMPAGNARE AL COCKTAIL UNA VERA E PROPRIA **DEGUSTAZIONE PROFESSIONALE** DEI NOSTRI OLI EVO; SCOPRIRETE UN PRODOTTO DI ECCELLENZA TALMENTE GUSTOSO DA ESSERE SPECIALE ANCHE COME INGREDIENTE DI UN COCKTAIL. NON CI CREDETE? PROVARE PER CREDERE!

PREZZO

INTERO: € 45

RIDOTTO: € 30 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO

(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 120 MINUTI



Il nostro staff vi illustrerà, in italiano e inglese, la realtà cm centumbrie. Segue una visita guidata tra i macchinari del nostro frantoio alla scoperta dei processi di produzione dell'olio. Raggiunta l'area bar di cm centumbrie, vi potrete accomodare per uno speciale aperitivo. Oltre al drink potrete degustare, guidati da un esperto, i nostri oli evo accompagnati da una selezione di prodotti di panetteria provenienti dal nostro laboratorio di panificazioni artigianali. Solo per chi vorrà sarà possibile scegliere il nostro speciale evo cocktail a base di sour shekerato con olio extravergine di oliva!



CENTUMBRIE

APERIT- EVO

include:

- TOUR DI GRUPPO DEL FRANTOIO GUIDATO DALLO STAFF CM CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/ INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- SESSIONE DI DEGUSTAZIONE 4 OLI FRANTOIO CM CENTUMBRIE
- APERITIVO PRESSO IL BAR MOLINO CENTUMBRIE (1 BEVANDA A SCELTA ALCOLICA O ANALCOLICA)
- TAGLIERE PRODOTTI LOCALI (OPZIONE VEG E VEGE)
- SELEZIONE PANI MOLINO CM CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- PICCOLO CADEAU CM CENTUMBRIE

LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria

Luogo di svolgimento: Frantoio Cm Centumbrie,
Via Osteria S. Martino 31/C Agello (Pg)

INFO UTILI

Gruppi minimo 4 persone - max 15 persone

Accessibile in sedia a rotelle

Accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

*Si prega di segnalare eventuali intolleranze o
altre particolari necessita' alimentari*



**ESPERIENZA NON CONDIZIONATA DAL METEO,
FRUIBILE ANCHE IN CASO DI PIOGGIA**



COOKING CLASS

Tour guidato, degustazione e cooking class



CENTUMBRIE

UNA GIORNATA PRESSO IL NOSTRO **PODERE LIBERA LEPRE**, LUOGO DOVE SI TROVANO LA CANTINA E L'OSTERIA CM CENTUMBRIE. LA GIORNATA COMINCERÀ CON UN AFFASCINANTE **TOUR GUIDATO NELLA NOSTRA CANTINA**, DOVE POTRETE IMMERGERVI NEL MONDO DELLA PRODUZIONE DI VINI ARTIGIANALI MA SARÀ ANCHE L'OCCASIONE PER PARLARE DEGLI **OLI PREGIATI CM CENTUMBRIE** E METTERE A CONFRONTO LE DUE FILIERE DI

PRODUZIONE. SCOPRIRETE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO, LE QUESTIONI AGRICOLE DI UVA E OLIVE, GLI ACCORGIMENTI PER OTTENERE MATERIA PRIMA DI ALTA QUALITÀ. PER RENDERE ANCORA PIÙ SPECIALE QUESTA ESPERIENZA, AVRETE L'OPPORTUNITÀ DI **DEGUSTARE** UNA SELEZIONE DEI NOSTRI MIGLIORI VINI E OLI, LASCIANDO CHE I SAPORI E GLI AROMI VI CONQUISTINO.



PREZZO

INTERO: € 149

RIDOTTO: € 120 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO

(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 180 MINUTI

Successivamente, cooking-class! Dopo che sarete diventati esperti di materia prima, non mancherà che mettersi ai fornelli per realizzare gustosi piatti in abbinamento con vini e olio. Il nostro talentuoso chef Raffaele condividerà con voi le tecniche culinarie tradizionali e vi guiderà nella preparazione di tante prelibatezze gastronomiche.



COOKING CLASS

include:

- TOUR DI GRUPPO DEL PODERE "LIBERA LEPRE" GUIDATO DALLO STAFF CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/ INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- SESSIONE DI DEGUSTAZIONE 4 OLI FRANTOIO CENTUMBRIE
- SESSIONE DEGUSTAZIONE 5 VINI CENTUMBRIE
- COOKING CLASS CON IL NOSTRO CHEF
- PRANZO CON LE VOSTRE PRODUZIONI
- SELEZIONE PANI MOLINO CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- 1 CALICE DI VINO CAD
- PICCOLO CADEAU CENTUMBRIE



CENTUMBRIE



LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria

Appuntamento presso Libera Lepre Osteria & Cantina, Via Fonte del buon riposo, Agello (PG)

INFO UTILI

Gruppi minimo 4 persone - max 10 persone
(per numeri inferiori quotazione su richiesta)

Accessibile in sedia a rotelle

Accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o altre particolari necessita' alimentari



ESPERIENZA NON CONDIZIONATA DAL METEO,
FRUIBILE ANCHE IN CASO DI PIOGGIA



WINE TASTING

Tour guidato della cantina e
degustazione vini Centumbrie

ESPERIENZA SUL VINO ARTIGIANALE
E TERRITORIALE IMMERSI NEL
VERDE DEL NOSTRO PODERE
“LIBERA LEPRE”. POTRETE SCOPRIRE
UN NUOVO ASPETTO DELLA
PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA
DI CM CENTUMBRIE: **LA CANTINA E
I SUOI VINI.**

PREZZO

INTERO: € 30

QUANDO

SU RICHIESTA, TUTTO L'ANNO
(Escluso Natale e Capodanno)

DURATA

CIRCA 90 MINUTI



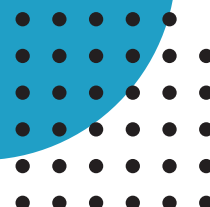
CENTUMBRIE



All'arrivo sarete accolti dalla nostra guida che vi illustrerà, in italiano e inglese, il mondo cm centumbrie che non si ferma alla produzione di oli, farine e legumi ma che abbraccia oggi anche la vinificazione. Una piccola e preziosa produzione di vini naturali, senza lieviti aggiunti, non filtrati e non chiarificati.

**Seguirà una
degustazione tecnica
guidata dei nostri 5
tipi di vini:**

- Bianco fermo
- Rosso fermo
- Rosato fermo
- Rifermentato bianco
- Rifermentato rosato





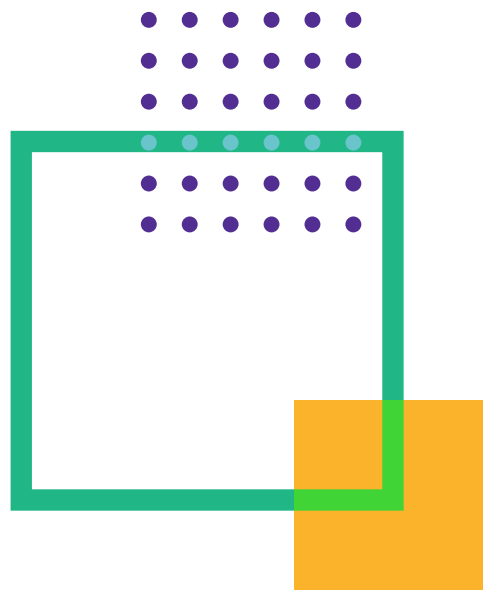
WINE TASTING

include:

- TOUR DI GRUPPO DEL PODERE "LIBERA LEPRE" GUIDATO DALLO STAFF CM CENTUMBRIE
- GUIDA EFFETTUATA IN ITALIANO/INGLESE (ALTRE LINGUE SU RICHIESTA)
- SESSIONE DEGUSTAZIONE 5 VINI "PERDO LA TESTA" CM CENTUMBRIE
- SELEZIONE PANI MOLINO CM CENTUMBRIE CON OLIO CM CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- PICCOLO CADEAU CM CENTUMBRIE



CENTUMBRIE



LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria

Appuntamento presso Libera Lepre Osteria & Cantina, Via Fonte del buon riposo, Agello (PG)

INFO UTILI

Gruppi minimo 4 persone - max 10 persone

Disponibile dal lunedì alla domenica.

Accessibile in sedia a rotelle

Accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o altre particolari necessita' alimentari



**ESPERIENZA NON CONDIZIONATA DAL METEO,
FRUIBILE ANCHE IN CASO DI PIOGGIA**



HARVEST EXPERIENCE

Raccolta delle olive, pranzo, molitura e assaggio dell'olio prodotto.
Esperienza possibile solo nei mesi di ottobre/novembre



CENTUMBRIE



SARÀ UNA GIORNATA EMOZIONANTE E RICCA DI AVVENTURE, QUINDI TI CONSIGLIAMO DI INDOSSARE UN ABBIGLIAMENTO CASUAL E COMODO. L'ATMOSFERA SARÀ INFORMALE, SENZA BISOGNO DI ALCUN ABITO DA GALA! L'ESPERIENZA CHE ABBIAMO PREPARATO PER TE SARÀ UN VERO E PROPRIO VIAGGIO NELLA TRADIZIONE DELL'OLIVICOLTURA.

INIZIEREMO CON LA SCOPERTA DELLA **VERA RACCOLTA DELLE OLIVE**, DOVE AVRAI L'OPPORTUNITÀ DI METTERE LE MANI NELLA TERRA E RACCOGLIERE PERSONALMENTE LE PREZIOSE OLIVE DAI NOSTRI ALBERI SECOLARI. SARÀ UN MODO AUTENTICO E COINVOLGENTE PER CAPIRE IL DURO LAVORO CHE STA DIETRO ALLA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. SUCCESSIVAMENTE, TI GUIDEREMO ATTRAVERSO IL **PROCESSO DI MOLITURA**, DOVE POTRAI ASSISTERE ALLA TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE IN SUCCULENTO OLIO EXTRAVERGINE. VEDRAI DA VICINO LE MACINE IN AZIONE E CONOSCERAI TUTTI I SEGRETI PER OTTENERE UN OLIO DI ALTA QUALITÀ.

MA LA VERA DELIZIA ARRIVERÀ ALLA FINE DELLA GIORNATA, QUANDO POTRAI **ASSAGGIARE L'OLIO CHE HAI CONTRIBUITO**

A PRODURRE. TI CONDURREMO IN UNA DEGUSTAZIONE GUIDATA, DOVE POTRAI APPREZZARE I SAPORI E GLI AROMI UNICI DEL TUO OLIO APPENA SPREMUTO: SARÀ UNA GRATIFICANTE ESPERIENZA PER IL PALATO E PER L'ANIMA E RENDERÀ OGNI SFORZO PROFONDAMENTE GRATIFICANTE.

PREPARATI A VIVERE UN'ESPERIENZA UNICA E COINVOLGENTE, IN CUI POTRAI IMMERGERTI NELLA CULTURA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SCOPRIRE IL FASCINO DIETRO OGNI GOCCIA DORATA. NON VEDIAMO L'ORA DI CONDIVIDERE QUESTA GIORNATA SPECIALE CON TE E DI FARTI SENTIRE PARTE DELLA NOSTRA FAMIGLIA OLIVICOLA.

PREZZO

INTERO: € 300

RIDOTTO: € 200 - per bambini fino a 14 anni

GRATUITO: per bambini 0-6 anni compiuti

QUANDO

SOLO nei mesi di SETTEMBRE e OTTOBRE

DURATA

CIRCA 480 MINUTI

All'arrivo sarete accolti dalla nostra guida che vi illustrerà, in italiano e/o in inglese, il mondo CM Centumbrie. Potrete poi degustare una deliziosa colazione presso il nostro bar.

“A pancia piena” ci sposteremo verso uno dei nostri oliveti e, con l'aiuto dell'esperto “team agricoltura” CM Centumbrie inizieremo la raccolta delle olive.

Al termine dei lavori un gustoso pranzo vi attenderà presso il bar molino cm centumbrie per poi partecipare alla molitura delle olive in frantoio.

Concluderemo il tutto con l' assaggio dell'olio prodotto da voi.



HARVEST EXPERIENCE

include:

- COLAZIONE PRESSO IL BAR MOLINO CENTUMBRIE
- RACCOLTA MANUALE DELLE OLIVE
- PRANZO PRESSO IL BAR MOLINO CENTUMBRIE
- ACQUA IN BOTTIGLIA
- 1 CALICE DI VINO
- MOLITURA DELLE OLIVE
- ASSAGGIO OLIO DA VOI PRODOTTO
- PICCOLO CADEAU CM CENTUMBRIE

LOGISTICA:

Prenotazione obbligatoria

Appuntamento presso Frantoio CM Centumbrie,
Via Osteria S. Martino 31/C Agello (Pg)

INFO UTILI

Gruppi minimo 4 persone - max 10 persone
(per numeri inferiori quotazione su richiesta)

Dipsonibile dal lunedì al venerdì

Non accessibile in sedia a rotelle

Non accessibile ai passeggini

Ampio parcheggio in struttura

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o altre particolari necessita' alimentari



CENTUMBRIE



ESPERIENZA SOGGETTA A CONDIZIONI
METEOROLOGICHE FAVOREVOLI