

# Proposta visita e degustazione in Frantoio

## Perugia / Bettona – Ottobre/Novembre 2018

### Target: gruppi di studenti fino a 100 pax

#### PROPOSTA N.1

L'offerta comprende:

- » Visita guidata all'azienda
- » Degustazione di olio extra vergine di oliva DOP Umbria

€ 166,00  
totali  
per un gruppo  
di 100 pax

**Azienda: FRANTOIO A PERUGIA**

Molto di più di una semplice degustazione olio. Sarete accompagnati in un viaggio tra i sapori, i profumi e i colori dell'Umbria. Sarà una visita dal sapore tipico e originale, tradizionale e caratteristico.

Si tratta di un Frantoio del XIX secolo interamente ristrutturato, con una superficie complessiva di circa 30 ettari costituita da oliveti sia secolari che giovani, vigneti e seminativi.

L'azienda rappresenta sia un laboratorio per la valorizzazione dell'Olio Extra Vergine d'Oliva e di altri prodotti aziendali autoctoni (Vino, Legumi, Cereali), sia un centro didattico per la divulgazione della loro conoscenza, tanto da ottenere il riconoscimento di Fattoria Didattica dalla Regione Umbria nel 2010, risultato della pluriennale collaborazione con l'Università e numerose scuole umbre. Nel 2017 è stata insignita dell'Oscar Green Umbria.

**Il percorso didattico comprende la visita dell'intero complesso aziendale**, accompagnati da un esperto che illustra in modo puntuale e coinvolgente l'intera filiera produttiva olivicola.

L'elaioteca è una caratteristica sala ricavata nell'antico deposito dove in origine veniva conservato l'olio in orci di terracotta vetrificati internamente. L'elaioteca è sia il punto di partenza che di arrivo del percorso conoscitivo lungo il quale i visitatori vengono accompagnati, dove degustare significa sia educare il palato a riconoscere sapori intensi e vellutati che scoprire nuovi e sublimi abbinamenti di pietanze con gli oli prodotti in base alle diverse caratteristiche organolettiche.



## PROPOSTA N.2

**L'offerta comprende:**

- » **Visita guidata all'azienda**
- » **Degustazione di olio extra vergine di oliva DOP Umbria**

**€ 8,80**  
a persona

**Azienda: FRANTOIO A BETTONA**

Questo frantoio è situato sulle colline che circondano il borgo medievale di Bettona, splendida terrazza etrusca della verde Umbria. Un'area da sempre vocata alla coltivazione degli ulivi, tanto da essere il cuore della zona di produzione dell'olio DOP Umbria Colli Martani.

Un'azienda dedita alla continua ricerca dell'incontro tra tradizione e procedimenti produttivi innovativi tesi alla valorizzazione della qualità di un prodotto autentico del quale si assicura la tracciabilità, garantita dalla certificazione CSQA UNI EN ISO 22005:08 sistema di rintracciabilità di filiera.

La visita guidata al frantoio sarà organizzata in gruppi di 10/15 persone (per questioni di spazio e per permettere agli studenti di sentire bene le spiegazioni durante il tour nella sala dei macchinari).

