

PROGRAMMA DELLA MATTINA

→ **Gli olivi e la biodiversità di Fiesole**
Visita guidata ai fenotipi del Teatro Romano

◆ **Ore 10.00: Punto di ritrovo** → Ingresso dell'Area Archeologica – Largo Fernando Farulli,1
Visita a cura di Graziano Sani e Laura Bonara del CNR-IBE

◆ **Ore 11.30: Ritiro gadget presso l'Ufficio Turistica ed esposizione dei prodotti tipici del territorio**

◆ **Ore 12.00: Mercato della Terra degustazione olio del territorio**

*in caso di maltempo la degustazione si terrà presso l'Ufficio Accoglienza Turistica

La visita è gratuita su prenotazione via mail a info.turismo@comune.fiesole.fi.it

PROGRAMMA DEL POMERIGGIO

→ **AZIENDE DEL DISTRETTO BIOLOGICO APERTE**
Scegli il tuo programma tra le soluzioni proposte

AZIENDA AGRICOLA BUONAMICI Srl

Via Montebeni 11, Fiesole



L'ESPERIENZA

- Visita al Frantoio e spiegazione della frangitura
- Camminata nell'oliveto della Biodiversità
- Degustazione dell'Olio nuovo ed altre due tipologie
- Bruschette e taglieri
- Possibilità di acquistare i prodotti del Frantoio

DOVE E QUANDO

→ 1° TURNO partenza ore 14:00 → 2° TURNO partenza ore 16:00

Durata prevista dell'esperienza: 1h 30 min

Accoglienza

Parcheggio interno alla struttura - scendere dal cancello in corten e parcheggiare l'auto

COSTI DI PARTECIPAZIONE

€ 30,00/ persona

INFO E PRENOTAZIONI

Sara Cucchi +39 327 601 4855
oleoturismo@buonamici.it

in caso di maltempo il programma resterà invariato, escludendo la camminata nell'oliveto

AZIENDA AGRICOLA POGGIOPIANO

Via dei Bassi 7, Fiesole



FATTORIA DI POGGIOPIANO

L'ESPERIENZA

- Breve passeggiata tra gli olivi e introduzione all'olivicoltura in Toscana e a Fiesole
- Degustazione comparata guidata da Mauro Galardi (assaggiatore ufficiale del Panel Test riconosciuto dal Ministero) di tre olii extravergini: uno di produzione industriale e due di produzione dell'Azienda. La degustazione sarà accompagnata da pane bianco toscano.
- Introduzione alla potatura dell'olivo, guidata da Mauro Galardi (gratuito per i partecipanti alla degustazione)

DOVE E QUANDO

→ 1° TURNO partenza ore 15:00 → 2° TURNO partenza ore 17:30

Durata prevista dell'esperienza: 1h circa

Introduzione alla potatura dell'olivo: Ore 16:30 e 18:30

Accoglienza

Interno della struttura. E' disponibile parcheggio per auto, moto e biciclette

COSTI DI PARTECIPAZIONE

€ 10,00/ persona **(nella quota è incluso un buono sconto per l'acquisto di olio Extravergine di produzione dell'azienda)**

Ulteriori esperienze disponibili

SfiziEvo: supplemento di € 16,00/ persona per SfiziEvo (piatto di prodotti locali, da condire e abbinare con extravergine Plenum) e un calice di vino di nostra produzione

INFO E PRENOTAZIONI

Martina Galardi +39 338 342483
info@poggiopiano.it

AZIENDA AGRICOLA MONTEREGGI

Via Santa Maria Maddalena 1, Fiesole



L'ESPERIENZA

- Visita al Frantoio con degustazione dell'olio prodotto accompagnata da pane toscano (bruschetta)

DOVE E QUANDO

→ 1° TURNO ore 15:30 → 2° TURNO ore 17:00

Durata prevista dell'esperienza: 1h circa

Accoglienza

perso l'azienda in Via Santa Maria Maddalena 1, Caldine - Fiesole
E' disponibile parcheggio per auto, moto e biciclette

COSTI DI PARTECIPAZIONE

€ 10,00/ persona

INFO E PRENOTAZIONI

Fabrizio Stegagnini +39 349 5525646
info@montereggi.it

E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE CON ALMENO 24H DI ANTICIPO

