

Merlini Maria

Guida turistica abilitata per le province di Firenze, Siena, Pisa

www.guideintoscana.it

L'ORO VERDE DI TOSCANA: ALLA SCOPERTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Itinerario dedicato a coloro che amano gli angoli della Toscana meno conosciuta: La nostra **visita guidata** è pensata per coloro che vogliono capire cosa sia davvero l'**olio extravergine di oliva toscano** perché in Toscana olio e paesaggio sono un binomio inscindibile

ESPERIENZA ADATTA A : persone singole, coppie, famiglie (anche con bambini piccoli), gruppi di amici.

DOVE

Certaldo (FI), Via Fiano-Betto 7

QUANDO

Tutto l'anno.

Durata dell'esperienza: 1h45.

DESCRIZIONE ESTESA

Molti, forse troppi, sono i luoghi comuni che falsano l'immagine, il valore e la corretta comprensione di questo straordinario prodotto della terra. Un olio amaro è un olio cattivo: questo è sicuramente uno dei luoghi comuni più ripetuti e fuorvianti. I miti da sfatare, tuttavia, sono molti, non ultimo quello del **giusto costo** che un buon olio extravergine di oliva deve avere.

La nostra **visita guidata** è pensata per coloro che vogliono capire cosa sia davvero l'**olio extravergine di oliva toscano**. Per questo abbiamo pensato di portarvi a spasso fra nostri olivi in modo da farvi toccare con mano, direttamente sul campo, tutto ciò di cui abbisogna l'olivo e, di conseguenza, il suo frutto prezioso: l'oliva. Quali sono le operazioni a cui è necessario sottoporre l'olivo affinché dia tanti e buoni frutti? Quando e come si raccolgono le olive? Perché è così determinante il tempo trascorso fra la raccolta dell'oliva e la sua frangitura?

Palermo di olio ma anche di **paesaggio**, quello splendido e armonioso che circonda i nostri olivi e le nostre vigne: perché in Toscana olio e paesaggio sono un binomio inscindibile. Da dove nascono tanta bellezza e armonia? Tranquilli, ve lo spieghiamo noi! Chiuderà il tour una **degustazione guidata** del nostro extravergine di oliva, naturalmente in compagnia di tutta la famiglia !

PROGRAMMA

La visita inizia con una passeggiata attraverso la nostra oliveta dove abbiamo modo di conoscere le varietà e le caratteristiche delle diverse cultivar da cui otteniamo il nostro extravergine di oliva; durante la passeggiata impariamo poi a conoscere quali sono le differenti pratiche cui è necessario sottoporre l'olivo durante l'anno (come la potatura) e le varie patologie cui la pianta può essere soggetta.

La nostra visita si conclude con la degustazione guidata dell'olio extravergine di oliva e la spiegazione delle buone pratiche che è necessario rispettare al momento della raccolta e della molitura delle olive.

PREZZO

€ 90

Il servizio offerto consiste nella visita guidata attraverso l'oliveta seguita dalla degustazione guidata dell'olio extravergine d'oliva.

Per ciascuna visita guidata verrà donata una bottiglia da lt 0,50 di olio extravergine di oliva dall'Azienda Agricola Merlini (Certaldo, Firenze) e l'adozione di un olivo.

L'adozione è parte dell'iniziativa **Adotta un olivo** ed ha come obiettivo la salvaguardia del patrimonio paesaggistico della Toscana, forgiato dal secolare e sapiente lavoro dell'uomo.

Dopo la visita il Cliente riceverà la foto e il *Certificato di Adozione* del suo olivo che saranno spediti tramite e-mail al proprio recapito o al recapito della persona da lui indicata.

Il Cliente potrà dare al suo albero il nome che desidera. Questo sarà certificato sul documento di adozione insieme alla sua posizione GPS

Il Cliente potrà visitare il suo albero (previo accordo con l'Azienda Agricola Merlini).

PARTECIPANTI

Da 1 fino a max 6 partecipanti

INFO E BOOKING

Prenotazioni tramite mail all'indirizzo guideintoscana@gmail.com oppure tramite il form presente sulla pagina <https://www.guideintoscana.it/contatti-2/>

VADEMECUM ISTRUZIONI PER L'USO

Necessari abbigliamento comodo e scarpe da ginnastica.

SPUNTI DI VIAGGIO

Per conoscere al meglio il nostro territorio e la sua storia consigliamo la visita [Certaldo ai tempi di Dante Alighieri](#) e [Certaldo, sulle orme della famiglia Pitti](#).

Consigli per il pernottamento:

Osteria del Vicario B&B (<https://www.osteriadelvicario.com/>)

Locanda Linando (<https://www.linando2.it/>)

Agriturismo Montalbino (<https://www.agriturismomontalbino.it/>)

Per eventuali pranzi o cene consigliamo:

Fiano: Osteria di Casachianti (<http://www.osteriadicasachianti.it/>)

Certaldo: (all'interno del castello medievale): Antica Fonte

Osteria del Vicario B&B (<https://www.osteriadelvicario.com/>)
Taverna Antica Fonte <https://www.tavernaanticafonte.it/>
Agriturismo Montalbino (<https://www.agriturismomontalbino.it/>)

Artigianato locale: Ceramiche d'arte Gabriella Carbrini (Fiano:
<https://www.facebook.com/gabry.carbini.9>)
Artesia ceramica (Certaldo: <https://www.artesiaceramica.it/>)

Prodotti tipici: olio extravergine di oliva, Azienda Agricola Merlini, Via Fiano-Betto 7
Certaldo, <https://www.olioditoscanamerlini.it/it/>

La visita si svolgerà nel rispetto delle norme sanitarie come da Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale N° 59 del 22 Maggio 2020 “**LINEE DI INDIRIZZO PER GUIDE TURISTICHE, ALPINE E AMBIENTALI ED ACCOMPAGNATORI TURISTICI**”

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento potrà essere effettuato con le seguenti modalità:

bonifico bancario anticipato 7 gg. data servizio

anticipatamente con carta di credito / Paypal

A seguito di pagamento verrà emessa regolare fattura che sarà spedita al Cliente in via telematica.