

# La settimana dell'olio a Chiarentana

5 - 12 novembre 2016



Se siete appassionati di olio d'oliva di qualità eccelsa e desiderosi di sapere di più su come viene prodotto, non lasciatevi scappare questa occasione! Potrete partecipare alla raccolta a mano delle diverse varietà di olive man mano che raggiungono la fase ideale di maturazione, e osservare la loro immediata frangitura, per esaltare e mantenere a lungo la freschezza di aromi e sapori particolari. Infine potrete assaggiare i nuovi oli freschi mentre emergono in un filino dal frantoio, verde intenso o dorati secondo la loro origine, professionalmente in un bicchierino, o sul pane tostato caldo.

Sarete anche assistiti a provare le sottili differenze di fragranza e gusti fra una varietà di olio e l'altra, e fra i diversi blend, nel ristorante di Chiarentana, dove assaggerete ogni olio abbinato con un piatto della cucina tipicamente toscana.

Tutto questo avviene nelle colline che si affacciano sulla Val d'Orcia, magnifica e miracolosamente intatta e sito del patrimonio naturale e culturale dell'UNESCO.



Il programma per la settimana prevede l'alloggio nella fattoria fortificata di Chiarentana, visite naturali, culturali e gastronomiche della Val d'Orcia, dei suoi paesi storici e dei suoi ristoranti, corsi di cucina per imparare a fare la pasta a mano e il gelato, degustazioni di vino in un magnifico castello, degustazioni di formaggio, bagni termali vulcanici, una gita a piedi lungo i sentieri dei boschi dietro a Chiarentana e un barbecue, e altro ancora...

Saremo felici di rispondere a qualsiasi domanda e [info@chiarentana.com](mailto:info@chiarentana.com) riguardo ai prezzi ed ulteriori dettagli.

