

WEEK END ALL'OLIO D'OLIVA

8 - 10 NOVEMBRE 2019
CASA CARES - REGGELLO (FIRENZE)

CASA CARES A REGGELLO, a novembre vi offre l'occasione perfetta per svolgere delle attività in famiglia con i vostri figli, per riscoprire ed apprezzare i valori del buon cibo prodotto localmente ed eticamente.

COME? Lo faremo con **DUE GIORNI DI ATTIVITÀ** insieme grandi e piccini per tuffarsi nell'esperienza della coltivazione e della raccolta delle olive. Genitori e figli impareranno a conoscere il ciclo di coltivazione dell'oliva, osserveranno le diverse qualità degli alberi e i loro preziosi frutti, lavoreranno insieme alla raccolta delle olive e le porteranno al frantoio per vedere come le olive diventano olio.

E SE PIOVE? Nessun problema, lo scopo dell'evento rimarrà lo stesso, **ALLA SCOPERTA DELLA NATURA E DEI BUONI PRODOTTI DI QUALITÀ**, cambieranno solo alcune attività. Ad esempio in caso di pioggia, ci dedicheremo alla produzione del sapone con l'olio e molto altro ancora!

Come ricordo del weekend, dopo aver svolto numerose attività, alla partenza porterete con voi una lattina da 0,25 dell'olio appena franto.

QUANDO? **DA VENERDÌ 8 A DOMENICA 10 NOVEMBRE 2019**: un fine settimana che inizia con la cena del venerdì e termina con il pranzo della domenica.

E se il full immersion non fa per voi, **SI PUÒ PARTECIPARE ANCHE SOLO ALLA GIORNATA DEL SABATO (PRANZO INCLUSO) O SOLAMENTE AL LABORATORIO + MERENDA DEL SABATO**. Ognuno può scegliere l'opzione che più gli si addice per tempi e disponibilità!

TI INTERESSA?
PROGRAMMA E CONTATTI SUL RETRO ⇨

PROGRAMMA DEL WEEK END

VENERDÌ 8

- Arrivo, sistemazione e cena con cibo a base di prodotti di stagione a km 0

SABATO 9

- Colazione
- Mattina: Raccolta manuale delle olive
- Pranzo con cibo a base di prodotti di stagione a km zero
- Dalle 14.30 Laboratorio a cura di Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino
Gli oli sono tutti uguali: in che senso?
I bambini saranno guidati alla scoperta

dell'olio mettendo in campo i sensi: la vista, poi l'olfatto, il tatto e infine il gusto

- Assaggio guidato olio con un esperto assaggiatore d'olio

- Merenda
- Visita al frantoio
- Cena con base di prodotti di stagione a km 0

DOMENICA 10 NOVEMBRE

- Colazione e poi tempo libero
- Pranzo con cibo a base di prodotti di stagione a km 0

SISTEMAZIONI E COSTI



OPZIONE FULL IMMERSION

Sistemazione in stanze doppie /triple/quadruple/quintuple.

Prezzi nelle seguenti combinazioni

di adulti e bambini:

1 adulto e 1 bambino 225 euro

2 adulti e 1 bambino 325 euro

2 adulti e 2 bambini 385 euro

1 adulto e 3 bambini 445 euro

(sconto del 10%

per i tesserati Slow food)

SOLO SABATO

(raccolta delle olive, pranzo, laboratorio e assaggio con Slow food, visita al frantoio e merenda).

I seguenti sono i prezzi di iscrizione:

Adulti: 30 euro

1 bambino: 20

2 bambini: 35

3 bambini: 50

SOLO LABORATORIO E MERENDA

10 euro adulti

5 euro bambini

Per informazioni e prenotazioni

contattateci a info@casacares.it o chiamateci allo +39 055 8652001



Slow Food®

Valdisieve e Valdarno Fiorentino

Per tutte le attività della Condotta segui la pagina Facebook "Slow Food Valdisieve e Valdarno Fiorentino"

slowfoodvaldisievevaldarnofi@gmail.com