

SAPORI DI SICILIA: OLIVE E OLIO

Storia, tradizione, cultura e sostenibilità: sono queste le parole chiave con le quali si può riassumere la storia dell'Azienda Agricola Zito che, da cinque secoli, produce olio biologico di altissima qualità! E per la prima volta si aprono le porte a viaggiatori curiosi e motivati che intendono immergersi nel mondo rurale e agricolo dei Nebrodi.

Una mattinata da vivere insieme nell'Azienda Agricola Zito, tra ulivi secolari della cultivar santagatese e agrumi accompagnati dal titolare dell'azienda che svelerà ogni segreto della coltivazione e della produzione.

Prima di entrare nell'antico frantoio a pietra, avvolti dal profumo dell'olio appena spremuto, l'osservazione delle piante sarà stimolata anche attraverso un'esperienza di disegno naturalistico sotto l'attenta guida di una illustratrice che, con acquerelli, tempere e ogni materiale utile, ci guiderà nella realizzazione di piccoli disegni in ricordo di questa giornata! Alla fine, nella sala degustazione, tutti a tavola dove prepareremo insieme la tipica colazione siciliana dei contadini, il "pane cunzatu" ovvero pane di casa realizzato con il lievito madre e condito con olio, sale, origano di montagna, olive e altri ingredienti che ognuno potrà scegliere secondo i propri gusti!!! Un buon bicchiere di vino locale completerà la degustazione! Esperienza di 4 ore (dalle 10:00 alle 14:00); confermata con un minimo di 4 persone; preventivi personalizzati per gruppi, segnalare eventuali intolleranze alimentari.

Via Messina, 47
98071 Capo d'Orlando - ME - Sicilia - Italia
Tel: +39 3394596672
Email: siciliaecogastronomica@gmail.com