



TURANO RESORT

Hotel - Ristorante - Centro benessere

Presenta

Dall'oliva all'olio... raccolta esperienziale



IMMAGINA DI...

essere nell'antica terra della Sabina, a pochi chilometri da Roma, e di vivere il piacere della raccolta e della produzione dell'Olio Extra Vergine d'Oliva Sabina DOP attraverso un'esperienza multisensoriale.

Immagina di ascoltare la storia di come nell'antichità veniva eseguito il raccolto.

Immagina di camminare in un uliveto e di iniziare a posizionare i teli sotto le piante di olivo per iniziare a raccogliere.

Prendere la tua cassetta di legno ed iniziare la raccolta, all'inizio in modo manuale.

Toccare le olive, sentirne la loro consistenza, osservarne il loro colore ed assaporarne il loro particolare odore.

L'utilizzare poi di alcuni strumenti specifici come l'asta con pettina che aiuteranno alla raccolta.

Immagina poi di trasportare le olive raccolte all'interno del frantoio dove verranno poi pesate e avrà inizio il "miracolo" della trasformazione del frutto in olio.



Conoscerai persone che da anni custodiscono un antico mestiere, imparerai a gustare il sapore di cibi genuini preparati secondo la tradizione locale e di scoprire i benefici antichi che “l’oro verde” ha per la vita dell’uomo.



L'esperienza sensoriale della raccolta dell'olio

Passeggiata nell'uliveto ed osservazione delle differenti varietà di olive.



Inizio raccolta



Pranzo tra gli uliveti a base di cibi preparati in casa, secondo la tradizione locale, attraverso prodotti naturali e genuini, provenienti dalla campagna.



Sistemazione della raccolta effettuata e partenza per il frantoio

Arrivo al frantoio

Visita sensoriale al frantoio con osservazione dei processi di produzione.

Inizio spremitura e esperienza guidata di assaggio dell'Olio Extra Vergine d'Oliva.



NOTE

Ci sarà la possibilità, per chi lo volesse, di acquistare Olio Extra Vergine d'Oliva prodotto quest'anno ed Olio Extra Vergine d'Oliva Sabina DOP direttamente all'interno del **Ristorante Turano**

**L'emozione della raccolta dell'olio esperenziale può essere vissuta solo nei mesi di:
Ottobre/Novembre**

Con chi

Riccardo Cicolani - Agronomo

A CHI È RIVOLTA L'ESPERIENZA

Agli amanti della campagna, del benessere naturale e della cultura del cibo sano.

Alle persone curiose di conoscere come nasce un prodotto gastronomico d'eccellenza, protagonista della nostra tavola.

A chi ama condividere la passione per il buon cibo.

A tutti coloro che pensano che un cibo abbia una storia da raccontare.

A chi ama la natura, essere a contatto con la terra, "sporcarsi le mani".

Pacchetto 2 notti

(con arrivo in qualsiasi di questi giorni: Lunedì/Martedì/Mercoledì/Giovedì)

Ecco cosa faremo:

Giorno di arrivo con check-in alle ore 14:00

Arrivo al Turano Resort, accoglienza da parte della struttura e sistemazione nelle camere

- Incontro con il produttore con presentazione delle caratteristiche organo-elettriche
- 1 ora nel nostro **centro benessere in esclusiva** (su prenotazione)
- Cena all'interno del Ristorante Turano

2° giorno

Giornata dedicata all'esperienza sensoriale della raccolta dell'olio con pranzo

- Cena all'interno del Ristorante Turano

Per il pacchetto di 3 e 4 notti

(solo con arrivo il Lunedì)

3° e 4° giorno

- 2 ore nel nostro **centro benessere in esclusiva** (su prenotazione)

Visite previste:

Visita privata con aperitivo all'interno del **Castello Medioevale di Rocca Sinibalda**

La visita privata (circa 3 h) all'interno del Castello si conclude con un'ampia degustazione di prodotti di eccellenza del territorio in un ambiente allestito ad uso esclusivo degli ospiti.



Visita alla **Riserva Naturale Grotte di Pietrasecca**, capace di suscitare forti emozioni, permettendo avventure speleologiche irripetibili a contatto diretto con la natura ed in totale sicurezza.

Visita con guida speleologica.



Visita guidata alla **Cascata delle Marmore**

Dalla visita guidata naturalistica, alla visita animata per bambini, alla visita in notturna, alla visita botanica e altro ancora.

La Cascata ti regala un surplus di emozioni impossibili da dimenticare.



Pacchetto 2 notti

Soggiorno e pernottamento pensione completa (Colazione – Pranzo – Cena)

Check-in ore 14:00 del giorno di arrivo – Check-out ore 11:00 del giorno della partenza

- Esperienza sensoriale della raccolta dell'olio
- 1 ora nel nostro **centro benessere in esclusiva** (su prenotazione)
- Una visita a scelta

Prezzo per persona: ~~€ 650,00~~

Promozione sconto 30% a € 480,00 per persona

Prezzo visita per persona: € 35,00

Pacchetto 3 notti

Soggiorno e pernottamento pensione completa (Colazione – Pranzo – Cena)

Check-in ore 14:00 del giorno di arrivo – Check-out ore 11:00 del giorno della partenza

- Esperienza sensoriale della raccolta dell'olio
- 2 ore nel nostro **centro benessere in esclusiva** (su prenotazione)
- 2 visite a scelta
- Giro in barca a vela sul Lago del Turano

Prezzo per persona: € ~~790,00~~

Promozione sconto 30% a € 560,00 per persona

Prezzo visita per persona: € 35,00

Pacchetto 4 notti

Soggiorno e pernottamento pensione completa (Colazione – Pranzo – Cena)

Check-in ore 14:00 del giorno di arrivo – Check-out ore 11:00 del giorno della partenza

- Esperienza sensoriale della raccolta dell'olio
- 2 ore nel nostro **centro benessere in esclusiva** (su prenotazione)
- 3 visite
- Giro in barca a vela sul Lago del Turano

Prezzo per persona: € ~~990,00~~

Promozione sconto 30% a € 690,00 per persona

Prezzo visita per persona: € 35,00

La struttura mette a disposizione, compresi nei pacchetti, i trasferimenti dall'aeroporto e/o stazione ferroviaria e tutti gli spostamenti durante il soggiorno.