

Oliamocibene

Bisceglie 23/24 novembre 2024

Il percorso esperienziale ti darà la possibilità di immergerti in tradizioni colturali, moderne tecniche di raccolta e molitura che fanno dell'olio extravergine d'oliva pugliese un elisir di gusto e salute. Scoprirai le bellezze del centro storico di Bisceglie, un viaggio a ritroso nel tempo, un'immersione in vicoli dal sapore medievale, lastricati della tipica pietra pugliese, che raccontano di storia e tradizioni irripetibili altrove.

Sabato 23 novembre | Ore 16.00

Saluto di benvenuto e raggruppamento dei partecipanti a Palazzo Tupputi, via Cardinale Dell'Olio 30.
Passeggiata guidata nel Centro storico e a seguire passeggiata per le vie dello shopping di Bisceglie

Ore 20.00

Esperienza dell'Evo-Pizza, cena con degustazione di pizze gourmet abbinate a l'Olio Extravergine d'Oliva
Passeggiata sul Porto Turistico, visita della Darsena di Bisceglie Approdi e rientro nelle strutture ricettive

Domenica 24 novembre | Ore 8.30

Colazione

Ore 9.00

Partenza con pullman granturismo per l'Experience in campo: arrivo in azienda agricola per scoprire le tecniche di raccolta delle olive. Un produttore agricolo del territorio descriverà le modalità di raccolta, dal passato sino ad oggi, riuscendo ad osservare in campo i più moderni strumenti per ottenere un raccolto di qualità.

Breve sosta durante la visita in campo per indossare abbigliamento idoneo, scarpe ginniche o da escursionismo

Ore 11.00

Arrivo in frantoio: anche qui sarà possibile conoscere l'importante evoluzione che ha coinvolto la produzione dell'olio EVO pugliese, dal metodo tradizionale di estrazione attraverso i fiscoli, sino alle più moderne tecniche a ciclo continuo. Si ripercorreranno tutte le fasi produttive in frantoio: dall'arrivo delle olive, al lavaggio, molitura, gramolatura, sino all'estrazione a freddo, che permette di ottenere il fragrante oro verde di Puglia

Ore 12.30

Percorso di degustazione guidata all'assaggio dell'olio EVO prodotto da diverse cultivar del territorio, per scoprire colore, caratteristiche organolettiche e sentori di un buon olio extravergine d'oliva

Ore 13.30

Pranzo in frantoio, per concludere l'esperienza di scoperta anche attraverso l'utilizzo sfizioso dell'olio EVO nelle ricette e a tavola

Costo del weekend euro 150,00

La quota comprende:
cena del sabato sera 23 novembre
pernottamento in camera matrimoniale o doppia (supplemento alla quota iniziale per camera doppia ad uso singola)
prima colazione
Pullman granturismo per visita in campo, per raggiungere il frantoio e per il rientro alla struttura ricettiva
Percorso di degustazione dell'olio extravergine d'oliva
pranzo in frantoio - 24 novembre
Gli da turistica regionale autorizzata
Accoglienza per tutta la durata del viaggio a cura del GAL Ponte Lama

Per info e prenotazioni del pacchetto, rivolgersi all'agenzia A PROPOSITO DI VIAGGI, ai seguenti recapiti
Piazza Vittorio Emanuele, 34 - Bisceglie
Tel 080 3991461 - info@apropositodiviaggi.it

