

Tra le dolci e verdi colline toscane



In questo weekend autunnale saremo ospiti dell'agriturismo e azienda agricola **Podere La Doccia** (www.podereladoccia.it), un'oasi naturale circondata da vigneti e da olivi secolari ai piedi di un caratteristico borgo medievale di **Civitella in Val di Chiana**, a 2 passi da Arezzo e da Cortona. **Sabato** avremo la possibilità di **raccogliere le olive** e frangerle, **producendo l'olio del Presidio Slow Food** dell'azienda; pranzo e cena in agriturismo con piatti tipici toscani; nel pomeriggio

visiteremo una cantina della zona. **Domenica** ci trasferiremo a Torrita di Siena per visitare il **caseificio di Stefano Coveri** che ci mostrerà la sua azienda e i suoi animali e ci farà degustare i suoi **formaggi**. Termineremo la nostra gita con il pranzo presso l'Osteria Chiocciolata **Piccola Trattoria Guastini**.

Programma:

Sabato 26 ottobre:

- ore 10.00 arrivo all'agriturismo Podere La Doccia e sistemazione nelle camere
- ore 10.30 inizio raccolta manuale delle olive, defogliazione e sistemazione nelle ceste
- ore 13.00 pranzo a base di piatti tipici toscani presso l'agriturismo
- ore 15.00 frangitura delle olive al frantoio dell'azienda e produzione dell'olio Presidio Slow Food
- ore 17.30 visita a una piccola cantina nelle vicinanze
- ore 19.30 ritorno in agriturismo
- ore 21.00 cena a base di piatti tipici toscani in agriturismo con degustazione di alcuni vini della zona

Domenica 27 ottobre

- ore 8.00 colazione in Agriturismo
- ore 9.15 trasferimento presso il caseificio di Stefano Coveri a Torrita di Siena
- ore 10.00 arrivo e presentazione dell'azienda e assaggio di formaggi
- ore 13.00 pranzo presso l'osteria Chiocciolata Piccola Trattoria Guastini a Torrita di Siena
- la gita si conclude con il pranzo

26 e 27 ottobre
Podere La Doccia

via del Leprone, 44 – Civitella in Val di Chiana (Arezzo)

Il costo della gita è di **220 euro** per i soci Slow Food e 245,00 euro per i non soci e comprende:

1 notte in agriturismo con la colazione di domenica e 2 pranzi – raccolta delle olive e bottiglia da 0,5l del nostro olio nuovo Presidio Slow Food – visita in cantina con degustazione – visita e degustazione al caseificio - pranzo della domenica all'osteria chiocciolata.

Le prenotazioni per i solo **25 posti disponibili** verranno accettate in ordine cronologico con invio di email **ENTRO E NON OLTRE IL 19 OTTOBRE** (sarà possibile disdire entro e non oltre il 19 ottobre) a slowfoodbassaromagna@gmail.com e confermate solo ad avvenuto versamento di un acconto di euro 100,00 a persona tramite bonifico a favore di: **Slow Food Godo Bassa Romagna** - Banca Popolare dell'Emilia Romagna – sede di Ravenna IBAN: **IT18E0538713120000000158767** causale: **Toscana 2019**

Si prega di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie al momento della prenotazione; l'eventuale utile verrà inteso come contributo all'associazione Slow Food Godo Bassa Romagna