

Scopri l'olio extravergine della Costiera Amalfitana con degustazione guidata

Sant'Egidio del Monte Albino · Costiera Amalfitana · Campania · ★ 5,0 148 recensioni

- Durata: 2 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori, Prodotti del territorio
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Tra uliveti e paesaggi che raccontano la storia della Costiera Amalfitana, questa esperienza ti accompagna alla scoperta di uno dei prodotti più preziosi della tradizione mediterranea: l'olio extravergine di oliva. Un viaggio sensoriale pensato per conoscere da vicino le tecniche di produzione, le caratteristiche che distinguono un olio di qualità e il profondo legame tra questo territorio e il suo "oro verde".

Durante la visita attraverserai gli uliveti e scoprirai come nasce un olio DOP, IGP e Biologico Campano, approfondendo le diverse fasi della produzione e gli elementi che ne determinano qualità e autenticità. Imparerai a riconoscere aspetti fondamentali, comprendendo ciò che rende un olio extravergine davvero eccellente. L'esperienza si conclude con una degustazione guidata di diverse tipologie di olio, accompagnate da pane casereccio, formaggi artigianali e altre specialità della gastronomia locale.

Un'esperienza pensata per chi desidera conoscere la Costiera Amalfitana attraverso uno dei suoi prodotti simbolo, imparando ad assaporare l'olio extravergine con la consapevolezza di un vero degustatore.





