

Riparte OLIO FAI DA TE ...

Avrete la possibilità di scoprire terra, luoghi e tradizioni millenarie e di conoscere in prima persona i processi produttivi legati alla coltivazione e trasformazione delle olive. Ancel Keys, celebre nutrizionista americano e "padre" della Dieta Mediterranea, attribuisce all'olio d'oliva un ruolo molto importante, poiché determina una riduzione del colesterolo serico, migliora la funzionalità dell'apparato cardiocircolatorio e protegge l'organismo, con il suo corredo di sostanze fenoliche, da gravi alterazioni.

PERCHE' L'OLIO FATTO DA TE HA TUTTO UN ALTRO SAPORE!

PROGRAMMA:

tutti i week end (venerdì-sabato-domenica)

dal 30 settembre al 13 Novembre 2016

L'iniziativa comprende:

2 pernottamenti

2 colazioni

2 cene presso i ristoranti convenzionati di Morigerati e Sicili

3 pranzi a sacco con prodotti a Km zero

Le spese del frantoio e dei contenitori per l'olio sono a carico dell'ospite

INFO E PRENOTAZIONI: 3490978658 - 3391128308 - 3491717843

www.morigeratipaeseambiente.it