



Collesalvetti - Tenuta Bellavista Insuese

Programma

Immersi nella natura della Tenuta Bellavista Insuese, ospiti di un'azienda agricola che ha fatto del rispetto del territorio, della valorizzazione delle risorse naturalistiche e del recupero delle produzioni tradizionali la propria filosofia di vita, daremo l'opportunità ai partecipanti di conoscere come si panifica con farina biologica di grani antichi. Seguiremo le mani esperte di un maestro panificatore come Claudio Pozzi che ci illustrerà in diretta tutti i passaggi essenziali per realizzare un pane di grani antichi andando a scoprire l'importanza di un rito vecchio come l'uomo e che può essere recuperato nelle nostre cucine di tutti i giorni, partendo da materie prima a km0 e di qualità. Sarà anche l'occasione per visitare l'azienda con una breve passeggiata al suo interno, per vedere da vicino i campi appena seminati con i semi di grani antichi ed il Lago Alberto.

Al termine merenda/degustazione a base - ovviamente! - del pane appena sfornato e dei prodotti della stessa azienda (olio, marmellate etc.)

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO SABATO 19 NOVEMBRE ORE 13.00**

**DOMENICA 20 NOVEMBRE
Ore 15.00**

TARIFFE PER PERSONA

Adulti € 10,00

Bambini sotto i 12 anni Gratuito

INFO

Abbigliamento: comodo per breve tour dell'azienda

Difficoltà: nessuna

Durata: un'ora e mezzo + tempo per la degustazione

Incontro: Ore 15.00 ristorante Biosté - via della chiesa 69, Loc. Guasticce (Collesalvetti)

PRENOTAZIONI

Segreteria Coop. Itinera

Tel. 0586.894563

Mobile 348.7382094

Orari di segreteria :

9.30 - 12.30

16.00 - 19.00

Mail: turismo@itinera.info