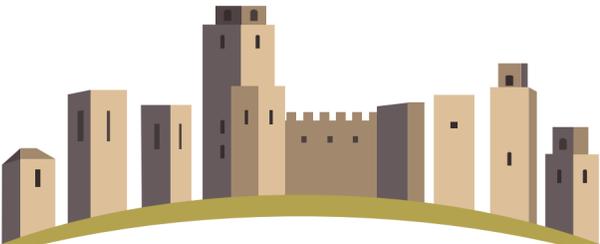


Un estratto
di Toscana



Frantoio di
San Gimignano

Tour multimediale e degustazione



Un'esperienza turistico-didattica alla scoperta dell'olio extra vergine d'oliva tra tour multimediali, degustazioni e shop.



Il Frantoio di San Gimignano

Un percorso sensoriale a diretto contatto con il mondo dell'olivo e dell'olio extra vergine d'oliva. Il Frantoio di San Gimignano offre un **viaggio nel tempo e nello spazio** rivolto a turisti di tutte le età a cui sarà proposto un percorso interattivo e multimediale tra storie, aneddoti e racconti di una delle eccellenze del buon mangiare toscano.

Posto ai piedi di una città medievale dal raro fascino, nel cuore delle verdi colline toscane, questo storico luogo di produzione è oggi diventato un luogo di scoperta, di conoscenza e di emozioni capace di **coinvolgere i bambini** e di **incuriosire gli adulti** attraverso le esperienze ludico-didattiche del tour multimediale, della degustazione e dello shop.

Ogni tappa del percorso interesserà i cinque sensi per un'esperienza realmente immersiva e interattiva.



Un viaggio tra passato e futuro

La tradizione millenaria dell'olio incontra l'evoluzione tecnologica: il nostro frantoio permette di vivere e "toccare con mano" tutte le evoluzioni storiche del settore.

La qualità della visita è garantita dall'Oleificio Toscano Morettini che, con oltre 70 anni di attività, è tra gli ambasciatori internazionali dell'eccellenza dell'olio extra vergine toscano e italiano e che nel 2019 ha acquisito lo storico Frantoio di San Gimignano, scegliendo di farne anche un **luogo a vocazione didattica e turistica con caratteristiche uniche nel panorama toscano.**



Ad accompagnare le tappe della visita ci sarà anche **Olli**, la simpatica oliva mascotte del frantoio.



In volo sull'oliveta

Overflying the olive grove



Il tour multimediale

Il frantoio come luogo di produzione. Ma anche come luogo di sapori e di saperi, di curiosità e di incontri, di antiche tradizioni e di progresso tecnologico. Il nostro tour multimediale, disponibile in doppia lingua, italiano e inglese, nasce per far vivere tutta questa ricchezza.

L'opportunità di camminare nei luoghi di produzione, di confrontarsi con i frantoiani e di ammirare i macchinari sarà arricchita dalla presenza di pannelli interattivi, di postazioni di realtà virtuale, di tavoli e leggi multitouch, e di altre installazioni tecnologiche all'avanguardia per proporre un **coinvolgente percorso ludico e didattico nel mondo dell'olio e dell'oliva**.

Su www.frantiodisangimignano.it è disponibile la descrizione dettagliata di tutte le installazioni multimediali.





Gli ambienti
di visita

Le degustazioni

Il turismo in Toscana è anche turismo gastronomico. La visita al frantoio può essere resa ancor più speciale da **un'esperienza di gusto tra alcuni sapori della tradizione regionale**, con una degustazione di olio extra vergine d'oliva abbinato al tipico pane toscano e accompagnato da una dimostrazione tecnica che guiderà il visitatore a cogliere le diverse proprietà organolettiche del prodotto.



La proposta includerà anche il formaggio pecorino affinato sotto foglie di olivo e il liquore "Olivello" ottenuto da un infuso di foglie di olivo del Frantoio di San Gimignano.



Lo shop

La visita al Frantoio di San Gimignano termina con l'opportunità di continuare a vivere queste esperienze sulla tavola e nella vita di tutti i giorni. Questo è possibile grazie allo shop che nasce come un vero e proprio **inno alla ricchezza dell'olio extra vergine d'oliva nelle sue diverse declinazioni**, con una varietà di prodotti tra gastronomia e cosmesi.





Gli scaffali del punto vendita propongono le etichette di olio del frantoio di cui sarà possibile richiedere un **assaggio gratuito**, ma anche sughi e sottoli della tradizione contadina, soluzioni gourmet innovative come le speciali cioccolate a base di olio, liquori e prodotti per il benessere del corpo e del viso. Il luogo ideale, dunque, per trovare e per acquistare il meglio della tradizione toscana.



Frantoio di San Gimignano
Loc. Casa Alla Terra, 39 - San Gimignano (SI)
Tel. (+39) 0577 1607416
info@frantoiodisangimignano.it
www.frantoiodisangimignano.it

