

1. PASSEGGIATA E DEGUSTAZIONE PRODOTTI BIOLOGICI O LIGHT LUNCH

WALK AND TASTING OF ORGANIC FOODS OR LIGHT LUNCH

Una passeggiata alla scoperta della natura incontaminata della nostra farm biologica, tra colture di agrumi di antiche varietà (Limoni, Arance, Mandarinini, Pompelmo rosa e giallo), nell'uliveto cultivar Nocellara del Belice e tra le profumate colture tropicali (Mango, Avocado, Guava, Passion fruit).

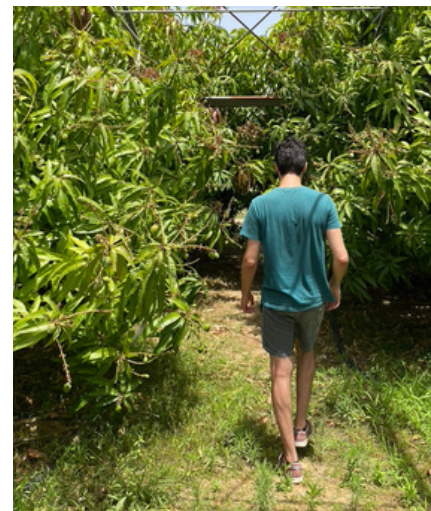
Accompagnati da un appassionato della Terra e della coltivazione Biologica, che vi farà sostare accanto agli alberi per osservare i loro frutti o i loro profumatissimi fiori; vi racconterà le differenze di stagionalità delle piante e le pratiche di coltivazione adottate nel rispetto del nostro pianeta.

Un'esperienza accessibile a tutti, di circa 1 ora e ½ di cammino, nella curatissima campagna siciliana dell'Azienda Biologica Canalotto Farm. A questa seguirà un'esperienza di Degustazione dei prodotti di Canalotto Farm, pensata per coloro che vogliono vivere pienamente una Farm Biologica.

A walk to discover the uncontaminated nature of our organic farm, among citrus crops of ancient varieties (Lemons, Oranges, Mandarins, Pink and Yellow Grapefruit), in the Nocellara del Belice olive grove and among the fragrant tropical crops (Mango, Avocado, Guava, Passion fruit).

Accompanied by a passionate about the Earth and organic cultivation, who will make you stop next to the trees to observe their fruits or their very fragrant flowers; he will tell you about the differences in seasonality of the plants and the cultivation practices adopted in respect of our planet.

An experience accessible to all, of about 1 hour and a half of walking, in the well-kept Sicilian countryside of the Canalotto Farm Organic Company. This will be followed by a Tasting experience of Canalotto Farm products, designed for those who want to fully experience an organic farm.



DEGUSTAZIONE / TASTING EXPERIENCE



La passeggiata, all'interno dell'Azienda Biologica Canalotto Farm, terminerà con la Degustazione dei prodotti dell'azienda.

La Degustazione avverrà nel meraviglioso contesto della Farm e prevede:

pane nero di Castelvetro con **paté biologico di olive nere Nocellara - olive Nocellara biologiche in salamoia**
un' esperienza di *oil tasting*, con il nostro **olio extra vergine d'oliva Nocellara Biologico**.

Il tutto sarà accompagnato da un buon bicchiere di **nettare biologico di frutta** e da assaggi di **confettura e marmellata extra biologiche**, sempre prodotte in azienda con tanta frutta bio.

The walk, inside the Canalotto Farm Organic Company, will end with a Tasting of the company's products.

The Tasting will take place in the wonderful context of the Farm and includes:

Castelvetro black bread with **organic Nocellara black olive paté - organic Nocellara olives in brine**
an oil tasting experience, with our **Nocellara Organic extra virgin olive oil**.

All this will be accompanied by a good glass of **organic fruit nectar** and tastings of **extra organic jams and marmalades**, always produced on the farm with lots of organic fruit.



Alternativa alla Degustazione / Alternative to Tasting:

Light lunch CON Chef in Villa E SCELTA di MENU DEL TERRITORIO

Light lunch with Chef in Villa and choice of local MENU



Il costo dell'esperienza varia in base ai partecipanti e al Menu scelto

The cost of the experience varies based on the number of participants and the Menu chosen



2. CENA CON CHEF IN VILLA E SCELTA DI MENU DEL TERRITORIO

DINNER WITH CHEF IN VILLA AND CHOICE OF LOCAL MENU



L'Esperienza comprende

The experience includes

- Scelta fra 3 Menu | 3 choice Menu
- Servizio spesa dei prodotti necessari alla preparazione del Menu | Grocery shopping service of the products needed for Menu preparation
- Cena preparata dallo Chef | Dinner prepared by the Chef
- 1 persona per il servizio di preparazione della tavola, il servizio a tavola e la pulizia finale | 1 waiter for setting of the table, table service and final cleaning

