



Il ritmo dell'agricoltura scandisce da sempre la vita in Puglia, terra riconosciuta nel mondo come regno dell'olio extra vergine di oliva. Qui si contano circa 60 milioni di ulivi, metà dei quali secolari e oltre 5 milioni addirittura millenari, patrimonio straordinario e purtroppo negli ultimi anni minacciato dall'avanzare della Xylella. Autentici monumenti viventi che la **Tenuta Allegretti** custodisce nei suoi 80 ettari di estensione, dove splendidi esemplari produttivi si stagliano nel paesaggio come testimonianza di una tradizione culturale profonda e radicata. Durante il vostro soggiorno, concedetevi il tempo di vivere un'esperienza autentica e fuori dall'ordinario: un percorso esclusivo accompagnato dalla nostra sommelier dell'olio, appassionata del suo lavoro e coordinatrice di ricerca in un progetto con il CNR dedicato all'agricoltura ecosostenibile. Per circa due ore vi guiderà tra gli angoli più suggestivi del Frantoio, intrecciando racconti di storia agricola pugliese con approfondimenti sulle proprietà nutraceutiche custodite negli ettari che incorniciano questa realtà produttiva. Un itinerario educativo e sensoriale che si trasforma in esperienza emozionale e innovativa: dall'approccio degustativo alle diverse varietà di olio, alla contemplazione del sublime disegno naturale degli ulivi monumentali, fino alla divulgazione scientifica della cultura agronomica locale. Un percorso che vi condurrà a diventare veri "Oleologi di Puglia", ambasciatori nel mondo del nostro Oro. L'esperienza si conclude all'ombra dei nostri ulivi con una masterclass guidata di tre oli selezionati, per suggellare un viaggio tra natura, sapere e tradizione.

Tempo stimato per l'attività: 1 h e 50 minuti

Ogni giorno da aprile a novembre secondo disponibilità. Orario 11.00. Preavviso minimo 72 ore

Prenotazioni: carta di credito richiesta a garanzia

Cancellazione gratuita sino ad 3 giorni prima lavorativi, dai 2 gg prima 100% penalità

PREZZO PER PERSONA - Escursione condivisa Minimo 2 pax - Massimo 6 adulti riduzione chd under 10 anni, -10% Incluso nel prezzo: Sommelier professionale ITA/ENG, percorso sensoriale con degustazione 3 oli Non Incluso nel prezzo: tutto quanto non specificato	€ 65,00
PREZZO PER SERVIZIO - Servizio privato: Minimo 2 adulti /Massimo 4 pax Incluso nel prezzo: Agronomo/Biologo professionale ITA/ENG, percorso sensoriale con degustazione 3 oli Non Incluso nel prezzo: tutto quanto non specificato	€ 250,00
TRANSFER AUTO max 3 pax - per Montalbano andata e ritorno	€ 170,00
TRANSFER MINIVAN sino a 7 pax - per Montalbano andata e ritorno	€ 200,00

Tutti i prezzi sono IVA inclusa