

“dalle olive all’olio”

Iniziativa di AUSER Volontariato Bassa Friulana ONLUS aperta a tutti con l'intento di conoscere meglio arte, storia e territorio della Regione

mercoledì 14 novembre 2018

Azienda Agricola Corte Tomasin Vicolo Levada 7 – Castions di Strada

- Ore 14.30: Ritrovo presso la sede AUSER Cervignano di Friuli – Via Caiù 1/1
- Ore 14.50: Arrivo e ritrovo presso l'azienda agricola
- Ore 15.00: Visita guidata al frantoio e strutture aziendali
- Ore 16.30: Visita alla sede AUSER di Castions di Strada e momento conviviale

Corte Tomasin è un'azienda a conduzione familiare di terza generazione che ha deciso circa 10 anni fa di essere una delle prime in Friuli a introdurre la coltura dell'olivo per la produzione di olio extravergine di alta qualità. La vicinanza dell'azienda al mare Adriatico e la presenza di sorgenti d'acqua dolce hanno creato l'ambiente perfetto per la crescita di ulivi sani e prosperosi.

Sono circa 3.000 le piante presenti, tra cui varietà friulane e di altre regioni italiane acclimatate ai rigori invernali. Due sono le forme di allevamento: tradizionale e super intensivo. La molitura delle olive viene eseguita subito dopo la raccolta, con l'utilizzo di apposite reti posizionate sotto le piante, mediante frantoio a ciclo continuo, ottenendo un olio con tutte le sue qualità organolettiche.

Il viaggio è a carico del partecipante; è gradito un libero contributo a sostegno delle spese organizzative. Per eventuale trasporto con pulmini a cura di AUSER telefonare immediatamente a Iob – cell. 335 1857568

priorità riservata ai soci 2018 di AUSER Volontariato Bassa Friulana ONLUS

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi a Sede e presso i recapiti AUSER
lunedì 12 novembre 2018 dalle 9.30 alle 11.30 telefonare per conferma al 0431 34322
si va anche con meteo avverso

Iniziativa ideata da Nicola Tonini, Volontario AUSER Volontariato Bassa Friulana ONLUS