



LE PROPOSTE PER L'AUTUNNO-INVERNO 2009  
DELLA STRADA DELL'OLIO E  
DEI PRODOTTI TIPICI DELLA SABINA



## Dalla terra alla tavola

### Azienda Agricola Fagiolo - Agriturismo La Raja

Via Arci, Passo Corese  
02032 Fara in Sabina (RI)  
Tel. 0765 487036 Fax 0765 488513  
www.laurafagiolo.it; laurafagiolo@tiscalinet.it



### Degustazioni & Ristorazione

Nei mesi invernali l'azienda propone:

- Visita al frantoio aziendale
- Degustazioni dell'olio DOP Sabina e vendita olio novello
- Visita alla fattoria didattica e degustazione bruschetta
- Ristorazione con prodotti aziendali e cucina tipica (solo su prenotazione)

Il costo del pranzo e/o della cena è di € 25,00 a persona, bevande incluse.

Prenotazioni obbligatorie.

## A passeggio tra gli olivi

### Azienda Agricola Biologica Augusto Spagnoli

Via Provinciale, km 1.050, Loc. Chiusa Grande  
00017 Nerola (RM)  
Tel. 0774 644047 - 331 8183562  
Fax 0774 683040

### La fattoria didattica sull'olivo

L'azienda agricola offre alle scolaresche o a gruppi di appassionati, per tutto il periodo invernale la possibilità di visitare l'azienda prendendo parte a vari percorsi didattici:

#### **Viaggio intorno all'Olio**

Gruppi o/e scolaresche possono visitare l'oliveto di epoca romana e comparare le tecniche agronomiche delle varie fasi storiche (romane, medievali, rinascimentali e moderne), vedendole dal vivo. Si potranno raccogliere le olive direttamente dagli alberi e portarle nel frantoio aziendale scoprendo così i segreti della trasformazione dell'olio.

#### **Percorso cerealicolo:**

Dedicato alla produzione cerealicola, in particolare alla coltura del farro, con visita alle attrezzature utilizzate nel passato per la coltivazione dei cereali.

#### **Percorso vitivinicolo:**

dedicato al vino con la visita al vigneto e agli attrezzi storici della cantina.

#### **Percorso naturalistico**

dedicato alla visita del bosco e delle sue piante protette spontanee, fornite di cartelli esplicativi; visita delle tane degli animali selvatici del bosco (lepri, volpi, scoiattoli, cinghiali e istrice).

Vi è inoltre un percorso dedicato ai legumi e alle piante officinali.

Le visite terminano con l'assaggio di bruschette con l'olio sabino; è possibile anche acquistare l'olio DOP Sabina biologico, il vino aziendale, le olive e il patè di olive, oppure il farro, ceci e cicerchia tutti prodotti da agricoltura biologica, ma anche saponi naturali profumati e gli oli naturali prodotti in azienda seguendo antiche ricette della cosmesi romana.

Ogni percorso richiede la prenotazione ed ha un costo di € 5.00 per le scolaresche. Per gli adulti, i prezzi e i modi sono da concordare.



## Sapori d'inverno

### **Azienda Agricola Campisano Vittorio**

Via Pascolaretto, snc - 00018 Palombara Sabina (RM)

Tel. 0774 615810 Fax 0774 615810

www.vittoriocampisano.it;

campisanovittorio2002@yahoo.it



### **Weekend & Degustazioni**

L'azienda agricola, situata nel cuore della Sabina romana, ad un passo dalle Terme di Cretone, è disponibile a ricevere gruppi per degustazioni dei prodotti tipici del territorio.

Si organizzano escursioni al Parco Regionale dei Monti Lucretili, inoltre è possibile soggiornare presso il bed&breakfast aziendale, che dispone di 6 camere. Necessaria la prenotazione. I costi delle attività sono da concordare in base al numero dei partecipanti.

## L'arte nel gusto

### **Azienda Agricola Domenici Antonella**

Via dei Cerasari, 62 - 00018 Palombara Sabina (RM)

Tel. 0774 634908 Fax 0774 634908

antonelladomenici@libero.it



### **Arte & Degustazione**

L'azienda - organizza presso il punto vendita aziendale - un breve percorso illustrativo dedicato alla conoscenza dei vari significati e simbolismi presenti nella mitologia e nella storia dell'arte. Al termine dell'attività, degustazione dell'olio extra vergine di oliva aziendale con bruschetta, fagioli e lenticchie, al costo di € 10. Prenotazione obbligatoria, disponibilità per un minimo di 5 persone fino ad un massimo di 10.

## Weekend Romantico in Sabina

### **La Vecchia Quercia – Ristorante e B&B**

Via Tenerello, 13

02040 Selci Sabino (RI)

Tel. 0765 519207 Fax 0765 519207

info@lavecchiaquercia.net – www.lavecchiaquercia.net



### **Ristorazione tipica**

Il Ristorante offre la tipica cucina sabina, genuina e dal sapore unico: pane e pasta fatti in casa ed olio extravergine della Sabina sono solo alcune delle specialità. Da provare l'antipasto vegetariano e la sera la pizza gigante cotta nel forno a legna. La struttura, a gestione familiare, dispone di 3 graziose camere matrimoniali con servizi e balcone privato, con un meraviglioso affaccio sul paesaggio collinare. Parco naturale ed area relax. Aperitivi sulle terrazze dove si possono ammirare splendidi tramonti e cene romantiche in una sala privata con camino. Possibilità di organizzare passeggiate a cavallo, in bici o corsi di cucina.

- **Weekend romantico**

Un weekend speciale per chi vuole percorrere dei giorni tranquilli nel meraviglioso territorio della Sabina. Pernottamento nella Camera Orazio con bagno en-suite, camino e balcone privato con vista sul parco naturale.

Programma: Cocktail di benvenuto e cena a lume di candela nella sala romantica "Il Focolare". Ricca colazione in camera con consegna di una guida sulla Sabina, con mappa e cartine del territorio, per visitare l'importante Cattedrale dei Sabini a Vescovio, la chiesa di San Valentino a Terni e le cascate delle Marmore. Cesto Pic-nic a richiesta.

Serata a lume di candela con cena in camera.

Colazione abbondante, omaggio foto ricordo ed una bottiglia di vino o di olio locale.

Costo: Euro 330,00 per 2 persone compreso vino locale

- **Weekend degustazione olio DOP della Sabina**

Un weekend per assaporare il famoso olio DOP della Sabina.

Da novembre 2009 a febbraio 2010 degustazione dell'olio nuovo su pane tipico locale preparato dalla Sig.ra Anna e cotto nel forno a legna.

Durante la manifestazione "Frantoi aperti" una mini bottiglietta d'olio extravergine di oliva in omaggio con la prenotazione del pranzo o cena con un pernottamento.

Camera con vista, prima colazione, pranzo o cena.

Costo: Euro 150,00 per 2 persone

## Degustazione & shopping di Natale

### Mancini Giuseppina

Via Castellana, 14 - 00010 Montelibretti (RM)

Tel. 0774 608472 Fax 0774 608243

www.mancinigiuseppina.com; info@mancinigiuseppina.com



Degustazioni di olio extravergine di oliva con pane casereccio tipico

di Montelibretti e possibilità di acquisto direttamente in azienda. La

Visite e degustazioni richiedono la prenotazione al numero 333 7781848. Numero massimo di partecipanti: 10.

## Degustazione e acquisto di Olio DOP Sabina

### Sabina Agricola Soc. Agr. Coop.

Via Farense, Coltodino - 02032 Fara in Sabina (RI)

Tel. 0765 387159 - 335 419589 Fax 0765 387159

sabinagricola@libero.it

Durante il mese di dicembre, il frantoio offre la possibilità di degustare l'olio extravergine d'oliva e di fare un panel test. Dopo la degustazione possibile acquistare l'olio aziendale. La visita non ha costi ma si richiede l'acquisto di olio.



è

## I segreti della DOP Sabina

### Sabinum srl

Via Farense, Loc. Coltodino - 02030 Fara in Sabina (RI)

Tel. 0765 387394 - 335 419589 Fax 0765 387394

www.sabinum.com; infoclienti@sabinum.com

A dicembre e gennaio presso il frantoio avrete la possibilità di degustare l'olio extravergine d'oliva, e di conoscere il valore nutrizionale e le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine DOP Sabina.

La visita non ha costi ma si richiede l'acquisto di olio.

Numero minimo di partecipanti 5. E' gradita la prenotazione.



## Sapori antichi dell'Olio extra-vergine d'oliva della sabina

### **Numa Pompilio S.A. S.r.l.**

Via Spirito Santo, 7 - Loc. Corese Terra

02032 Fara in Sabina RI

Tel. 0765 39478

Fax 0765 9431192

[www.ol2000.it](http://www.ol2000.it) – [info@ol2000.it](mailto:info@ol2000.it)



Vieni a conoscere i prodotti Numa Pompilio! Visite dell'azienda, presentazione del processo estrattivo dell'olio extravergine di oliva e degustazione guidata dei seguenti prodotti:

- Olio extravergine Sabina Dop
- Olio limone-oliva
- Olio zenzero-oliva
- Olio alloro-rosmarino-oliva
- Patè d'oliva
- Olive denocciolate
- Cioccolato fondente all'olio extravergine d'oliva

Le degustazioni vengono effettuate per gruppi e solo su prenotazione, con prezzi da concordare in base alla degustazione scelta.

## L'oro della Sabina

### **Azienda Agricola "San Cosimato" di Porsi Sestilia**

Via Prato della Fonte, 19

00010 Montorio Romano RM

Tel. e Fax 0774 62602

Email: [giulio.ponzani@libero.it](mailto:giulio.ponzani@libero.it)



L'azienda, da decenni sul mercato, è sempre impegnata ad offrire ai clienti un olio extravergine d'oliva di qualità superiore.

Dal mese di novembre, tutti i sabati e le domeniche l'azienda invita gli ospiti per:

visita aziendale nel frantoio e nel locale di imbottigliamento con degustazione gratuita dell'olio vendita di bottiglie o lattine di olio e di confezioni di patè d'olive.

Sono gradite le prenotazioni al num. 0774 62062 oppure 3288351904.