

## Propuesta de actividades en la Toscana rural

Les vamos a proponer una idea de visita en el corazon de la Toscana rural, en el medio de vino, aceite de oliva, quesos y mucho mas., incluyendo el conocimiento de los procesos de transformacion tradicionales y modernos.

Vamos a visitar empresas agricolas organicas, en el altiplano de Loppiano, a 20 km de Florencia.

### **día 1**

mañana:

09.00 traslado desde Firenze, check-in y llegada

tarde:

libre

noche:

20.00-23.30 Firenze by night con Elia Renzi: Cena en una tipica trattoria toscana, y visita en Firenze desde el punto de vista de un arquitecto paisajista.

### **día 2**

mañana:

10.00-15.00 cosecha de la uva en las colinas de la Toscana, visita a la bodega con una ilustración del proceso de vinificación en Fattoria Loppiano, degustacion de los vinos y almuerzo en Fattoria Loppiano.

tarde:

libre

noche:

cena en una típica trattoria toscana y visita a Arezzo.

El format es incluido de:

2 noches de alojamiento

1 almuerzos en Fattoria Loppiano

2 cenas en "trattoria" (el restaurant tradicional italiano) en Florencia y Arezzo

1 dia y 2 noches de actividades didacticas y culturales en castellano.



Les proponemos por el alojamiento el agriturismo “il Poderaccio” en departamento.  
El team:

nuestro team habla italiano, ingles, español, y incluye varias profesionalidades que logran dar una experiencia completa de la historia, el paisaje, las tradiciones agricolas y gastronomicas de Toscana.

- Pietro Isolan

ingeniero agronomo, CEO veraterra, co-director de Fattoria Loppiano y director del projecto RuralAcademy

- Elia Renzi

Arquitecto de paisaje, director de los cursos de “Società Toscana di Orticoltura”, docente RuralAcademy

- Francesca Bellacci

proprietaria de la agricola y agriturismo “Il Poderaccio”

- Simona Pappalardo

ingeniero agronomo, proprietaria de la agricola “Canonica ai borri”

- Emilio Pratesi

Ingeniero agronomo, docente RuralAcademy