RuralAcademy

RuralAcademy experience: Imparare facendo nel cuore della toscana rurale

Proponiamo un'idea sostenibile e vera di turismo rurale, nel cuore della campagna toscana, tra vino, olio d'oliva, miele, formaggi e altro ancora.
Entreremo nei processi di trasformazione tradizionale e moderna, visiteremo aziende agricole ecologiche, nell'altipiano di Loppiano e in provincia di Firenze.

Alloggi in agriturismo:
Agriturismo "il poderaccio", agriturismo "Fattoria Loppiano", agriturismo "castello di Pratelli"

Attività proposte:

Visita all'azienda agricola Fattoria Loppiano
Agri-trekking con potatura verde nei vigneti, visita alle cantine, museo della tradizione contadina, degustazione di vini biologici.
La produzione del vino Chianti Biologico: entriamo , con le mani, la testa e il cuore nel vigneto, capiamo quale filosofia e quale tecnica ci sia sotto una produzione ecologica di pregio. Impariamo a tenere le forbici in mano, a capire il giro che fa la linfa, cosa lasciare, cosa togliere. Conosciamo i principi dell'agricoltura ecologica, i segreti di una cantina, i segreti del vino e i primi rudimenti di un buon abbinamento con il cibo, pranziamo con una selezione di formaggi e salumi locali di primissima scelta, e naturalmente con i vini bio della fattoria.
Durata: 8 ore

Visita all'azienda agricola Fattoria Loppiano
Museo della tradizione contadina, visita alle cantine, degustazione di vini biologici.
Conosciamo la storia delle colline toscane, i principi dell'agricoltura ecologica, i segreti di una cantina, i segreti del vino e i primi rudimenti di un buon abbinamento con il cibo.
Durata: 4 ore

Agriturismo Poderaccio, corso di cucina tradizionale toscana per tutta la famiglia e pranzo
La cucina contadina, patrimonio inestimabile della cultura italiana, in un'azienda che ne ha fatto una missione: Francesca coltiva le materie prime che usa in cucina, prepara squisite creme di verdure, un meraviglioso olio di oliva, e si rifornisce di quello che non produce dalle aziende agricole biologiche locali. Inoltre, ha una vocazione per cucinare e insegnare a farlo. Alla fine del corso, cucineremo e pranzeremo con ciò che avremo preparato!
Durata: 5 ore

RuralAcademy

visita all'apicoltura "Canonica ai Borri
Api nell'ecosistema agricolo toscano, con degustazione di miele biologico.
Simona e le sue api ci portano in un mondo sconosciuto e affascinante, che sostiene la sopravvivenza stessa dei nostri ecosistemi agricoli. L'arnia didattica con le api vive, la degustazione del miele, la capacità di raccontare tutto questo rende l'esperienza straordinaria.
Durata: 2 ore

Olive Oil Experience
Entriamo con tutti i nostri sensi a conoscere l'olio extra vergine di oliva: gusto, cosmesi e raccolta delle olive
OIL vs OIL - un assaggio guidato e comparato dell'olio, con la vecchia ricetta "pane olio e pomodoro"
SANI E BELLI CON L'OLIO - prove di uso dell'olio per migliorare la tua salute e il tuo corpo
LO ZEN E L'ARTE DI ACCUDIRE L'OLIVO - storie, misteri e significati nella cura dell'oliveto. Andiamo a raccogliere le olive o a potare, a seconda della stagione.

È possibile organizzare le attività in base al feedback che il cliente darà, eliminando o aggiungendo attività, cambiando i momenti delle attività.

La squadra:
Il nostro team parla italiano, inglese, spagnolo e comprende diversi professionisti che riescono a dare una completa esperienza di istoria, paysaje, tradizioni agricole e gastronomiche della Toscana.

- Pietro Isolan
  CEO veraterra, CEO del progetto RuralAcademy
- Elia Renzi
  Architetto Paesaggio, direttore dei corsi "Società Toscana di Orticultura", insegnante di RuralAcademy
- Emilio Pratesi
  Agronomo, insegnante di RuralAcademy
- Elenia Penna
  Cooperatrice internazionale, facilitatrice, docente RuralAcademy