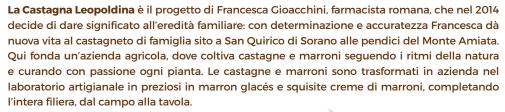
www.castagnaleopoldina.com







L'Experience "La Castagna Leopoldina" è una proposta esclusiva di modi autentici per vivere l'azienda, grazie a momenti immersi nella natura, ad attività per conoscere la filiera della castagna e a momenti di convivialità legati al frutto conosciuto come l'Albero del Pane.



The Castagna Leopoldina is the project of Francesca Gioacchini, a pharmacist from Rome. In 2014, she became determined to carefully bring her family's chestnut farm to life, which is situated in San Quirico of Sorano, near the Amiata mountain. She is cultivating the chestnut farm by following nature's rhythms and nurturing each individual plant. In the laboratory situated in the farm, she proceeds to transform the chestnuts into delicious marron glacés and chestnut pastes.

The "Castagna Leopoldina" Experience offers a variety of different ways to immerse oneself in the Tuscan nature, and live the authentic experience that is the cultivation of chestnuts.

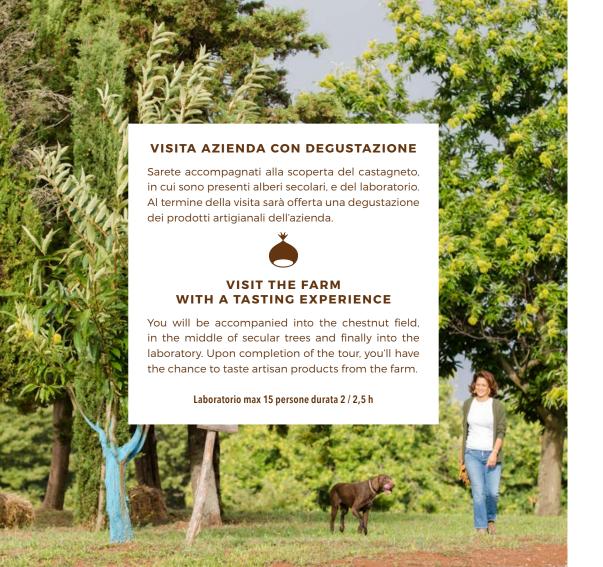


AZIENDA AGRICOLA LA CASTAGNA LEOPOLDINA

Località I Prati - 58010 Sorano, Grosseto - IT Telefono: + 39 335 6639236 E-mail: info@leopoldina.it







IN CUCINA CON LA CASTAGNA LEOPOLDINA

Nel passato il castagno era chiamato anche "Albero del Pane" perché i suoi frutti erano uno degli alimenti base della dieta contadina nei territori dell'Appennino. Con Francesca, potrete imparare ricette semplici e genuine, a base di castagne, ispirate ad antiche ricette di famiglia.

Laboratorio max 10 persone durata 3 h - Degustazione dei prodotti cucinati.



COOKING WITH CASTAGNA LEOPOLDINA

The chestnut tree was also known as the "The Bread Tree" as the fruits were considered as one of the basic foods of the people of the Apennines. Francesca will teach you simple but genuine recipes, based on chestnuts, which have been inspired by old family recipes.

Laboratorio max 10 persone durata 3 h - Degustazione dei prodotti cucinati.



LA STAGIONE DELLE CASTAGNE

L'autunno è la stagione della raccolta delle castagne ed è il momento in cui il castagneto è maestoso perché gli alberi sono carichi di grandi ricci che proteggono i frutti preziosi. La Castagna Leopoldina propone due diversi momenti per poter vivere in azienda la bellezza del castagneto pieno di vita

Braciere e Vino Novello

Degustazione di castagne e marroni appena raccolti e arrostiti nel braciere dell'azienda accompagnate da vino novello locale.

La Raccolta delle Castagne

Una rilassante passeggiata nel castagneto dell'azienda per raccogliere i suoi frutti circondati dalle grandi fronde degli alberi e dalla serenità della Natura.



THE CHESTNUT SEASON

Autumn is the season in which we collect chestnuts, it is the time in which the chestnut tree is at its finest and fullest carrying many precious fruits. La Castagna Leopoldina offers two different sessions to experience the beauty of the chestnut farm, full of life:

Braciere e Vino Novello

Fresh chestnut tasting, roasted in the farm accompanied by local wine.

La Raccolta delle Castagne

A relaxing walk in the nature amidst the chestnuts, collecting them during the walk whilst being at one with nature.