

**La Castagna Leopoldina** è il progetto di Francesca Gioacchini, farmacista romana, che nel 2014 decide di dare significato all'eredità familiare: con determinazione e accuratezza Francesca dà nuova vita al castagneto di famiglia sito a San Quirico di Sorano alle pendici del Monte Amiata. Qui fonda un'azienda agricola, dove coltiva castagne e marroni seguendo i ritmi della natura e curando con passione ogni pianta. Le castagne e marroni sono trasformati in azienda nel laboratorio artigianale in preziosi in marron glacés e squisite creme di marroni, completando l'intera filiera, dal campo alla tavola.

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.

[www.castagnaleopoldina.com](http://www.castagnaleopoldina.com)



**AZIENDA AGRICOLA LA CASTAGNA LEOPOLDINA**

Località I Prati - 58010 Sorano, Grosseto - IT

Telefono: + 39 335 6639236 E-mail: [info@leopoldina.it](mailto:info@leopoldina.it)



EXPERIENCE

### VISITA AZIENDA CON DEGUSTAZIONE

Sarete accompagnati alla scoperta del castagneto, in cui sono presenti alberi secolari, e del laboratorio. Al termine della visita sarà offerta una degustazione dei prodotti artigianali dell'azienda.



#### VISIT THE FARM WITH A TASTING EXPERIENCE

You will be accompanied into the chestnut field, in the middle of secular trees and finally into the laboratory. Upon completion of the tour, you'll have the chance to taste artisan products from the farm.

Laboratorio max 15 persone durata 2 / 2,5 h

### 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.

