

Oro d'Etna – Azienda Agricola Costa

A Zafferana Etna, sulla “strada del vino dell'Etna” e passaggio d'obbligo per raggiungere il versante Est del vulcano, ha sede l'Azienda agricola Costa ORO d'Etna

Il miele, tradizionalmente frutto dell'Etna, quindi l'apicoltura, è da 25 anni la principale attività di ORO d'Etna, evolutasi oggi anche in **servizi turistico - culturali**, produzione e degustazione di **oli, vini e conserve**.



Dal 2013 la famiglia Costa è proprietaria di un meraviglioso vigneto di 5 ettari dal quale viene prodotto l'eccellente **vino** che può fregiarsi della prestigiosa sigla **Etna DOC**.



Una imperdibile occasione per assaporare a pieno la genuinità della natura nel rispetto delle tradizioni siciliane.

Ai nostri visitatori riserviamo una approfondita panoramica sull'affascinante mondo delle api, con la possibilità di visionarle dal vivo, di assistere all'estrazione del miele e degustare i prodotti dell'alveare, oltre che di visitare il nostro vigneto e la bottega di affinamento.

Nelle stessa struttura disponiamo di una “Cantina Rustica” dove i nostri ospiti sono invitati a degustare i migliori vini etnei e gli eccellenti oli, ottenuti sfruttando le più antiche tecniche di produzione; le tipiche conserve, tesoro delle migliori tradizioni siciliane, il tutto in un suggestivo ambiente contornato da una splendida parete in roccia lavica del 1792.

Da Aprile 2015 la nostra azienda ha diversificato l'offerta inaugurando la nuova struttura “Il Parco” situato al fronte lavico del 1992. Un'altra occasione per degustare le nostre produzioni avvolti da un suggestivo scenario che solo il terreno vulcanico può donare.

La genuinità ed eccellenza dei nostri prodotti è garantita da costanti controlli e analisi effettuate dalle migliori strutture riconosciute a livello europeo.



Aperto tutti i giorni (sabato e domenica inclusi) orario continuato dalle 8.30-18.30

Offerte turistiche 2018

Standard: SERVIZI GRATUITI

presso la sede "L'APICOLTURA"

- **Visita aziendale:** presentazione, api dal vivo e visita al laboratorio di smielatura
- **Degustazione miele:** al cucchiaino, prodotti dell'alveare, derivati e biscotti secchi
- **Degustazione vini:** (almeno 3 vini) in plastica
- **Degustazione olive:** (5 tipologie), pomodori secchi, carciofini, etc.
- **Degustazione olio:** Nocellara dell'Etna con pane da forno a legna
- **Degustazione oli aromatizzati:** 8 tipologie con pane da forno a legna.
- **Degustazione pesti e paté:** su pane da forno a legna.
- **Degustazione liquori**

Durata: 30 / 60 min. Costo: **gratuito**

WINE TASTING

(prezzi promozionali per il 2018)

A presso la sede "IL VIGNETO" e "IL PARCO"

- **Visita al Vigneto** con personale dedicato
- **Visita alla bottaia** di affinamento
- **Degustazione 5 vini** al calice
- **Degustazione olio, paté, olive, miele** (al cucchiaino)

(per agenzie prezzi personalizzati)

Durata: 75 / 100 min. Costo: € **10,00** p.p

Quanto sopra, ma con

- **Accompagnamento gastronomico** di: tartine ai pesti e patè, olive, pomodori secchi, bruschettine, salumi e formaggi con miele, trancetti di pizza-focaccia, croccante alla mandorla, (a buffet)

(per agenzie prezzi personalizzati)

Durata: 90 / 120 min. Costo: € **18,00** p.p



SPECIALE TECNICO APICOLTURA

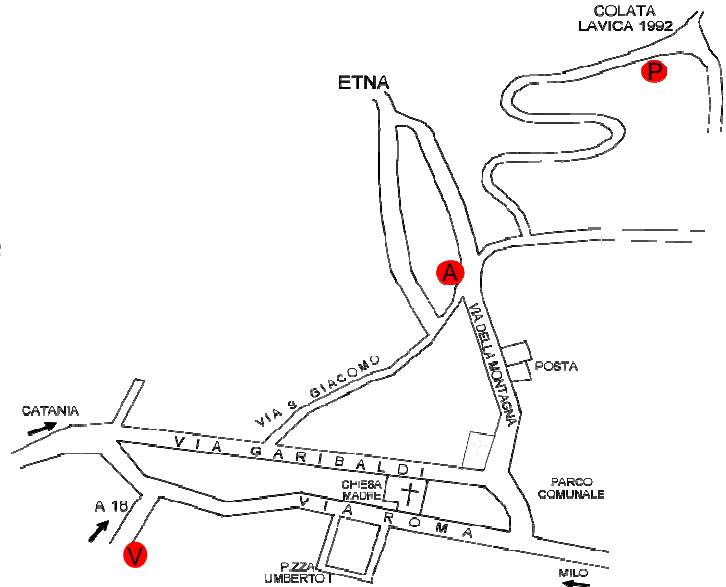
Visita ad un apiario sito nella piana di Catania, delucidazioni sulle tecniche d'allevamento delle api in Sicilia. Api regine, diverse razze, produttività e adattamento.

Visita dell'azienda e degustazioni standard

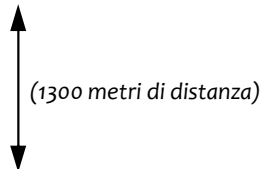
Durata: la mattinata per circa 4 ore. Costo fisso € 200,00

Come raggiungere ORO d'Etna:

- Dall'Autostrada A18 Catania-Messina: immettersi nello svincolo di Giarre, seguire la segnaletica per raggiungere Zafferana Etna ed Etna est.
- Da Catania: Tangenziale di Catania, immettersi nello svincolo Paesi Etnei e seguire le indicazioni per Zafferana Etna.



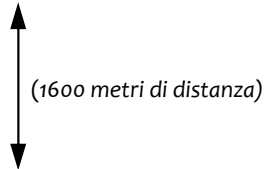
IL PARCO: C.da Piano dell'Acqua s.n., Zafferana Etna



(1300 metri di distanza)



L'APICOLTURA: Via San Giacomo 135, Zafferana Etna



(1600 metri di distanza)



IL VIGNETO: C.da Rocca d'Api s.n., Zafferana Etna



ORO d'Etna
Azienda Agricola Costa
Zafferana Etnea 95019 CT Italy
Via S. Giacomo n°135
Tel/fax +39 (0)95 7081411
www.orodetna.it info@orodetna.it



tur n° 1-17

Pag 4 di 6

Oro d'Etna – Azienda Agricola Costa

In Zafferana Etnea, on “strada del vino dell’Etna” (Etna wine road), city of honey and must pass to reach the eastern slope of the volcano, ORO d'Etna has its headquarter.

Honey, traditionally fruit of Etna, then beekeeping, is ORO d'Etna’s main activity since 25 years, today also evolved in **touristic – cultural services**, production and tasting of **oils and preserves**.



Since 2013, the Costa family owns a beautiful vineyard of 5 hectares from which is produced the excellent wine that can boast the prestigious initials Etna DOC.

An unmissable opportunity to savor the full authenticity of nature while respecting the sicilian traditions.

We reserve our visitors an in-depth overview of the fascinating bees world, with the ability to view them live, to assist the extraction of honey and taste the hive products.

In the same building we have a “Cantina Rustica” (rustic cellar) where our guests are invited to taste the best Etna wines and the excellent oils, obtained using the oldest production techniques; the typical preserves, treasure of the best Sicilian traditions, all in a scenic environment surrounded by a beautiful lava rock wall of 1792.

Since April 2015 our company has diversified the offer inaugurating the new building “Il Parco” located on the lava front in 1992. Another opportunity to taste our productions surrounded by a charming scenery that only the volcanic soil can give.

The authenticity and excellence of our products is guaranteed by constant monitoring and analysis made by the best facilities recognized at European level.



Open every day (including Saturdays, Sundays and holidays)
Open all day 8.30 – 18.30

Standard: FREE SERVICES

at the seat "L'APICOLTURA"

- **Company visit:** presentation, bees live and visit to the laboratory of honey extraction
- **Honey tasting:** by spoon, hive products, derivatives and biscuits
- **Wine tasting:** (at least 3 wines) in small plastic cup
- **Olives tasting:** (5 types), sun-dried tomatoes, artichokes, garlic, etc.
- **Olive Oil tasting:** Nocellara dell'Etna olive oil with wood baked bread
- **Flavored Olive Oils tasting:** 8 different types with wood baked bread
- **Pestos and Paté tasting:** on wood baked bread
- **Liqueurs tasting**

Duration: 30 / 60 min. Cost: **free**

WINE TASTING

(promotional prices for 2018)

at the seat "IL VIGNETO" and "IL PARCO"

- **Visit to the Vineyard** with dedicated staff
- **Visit the cellar** of aging
- **tasting 5 wines** by the glass
- **Tasting of oils, pâté, olives, honey** (by spoon),

(custom pricing for tour agencies)

Duration 75 / 100 min. Cost: **€10,00 p.p**

As above but with

- **Gourmet accompaniment:** tartine with pesto and paté, olives, dry tomatoes, bruschetta, salami and cheeses with honey, slices of pizza-focaccia, crunchy almonds, (at buffet)

(custom pricing for tour agencies)

Duration 90 / 120 min. Cost: **€ 18,00 p.p**



SPECIAL FOR BEEKEEPERS

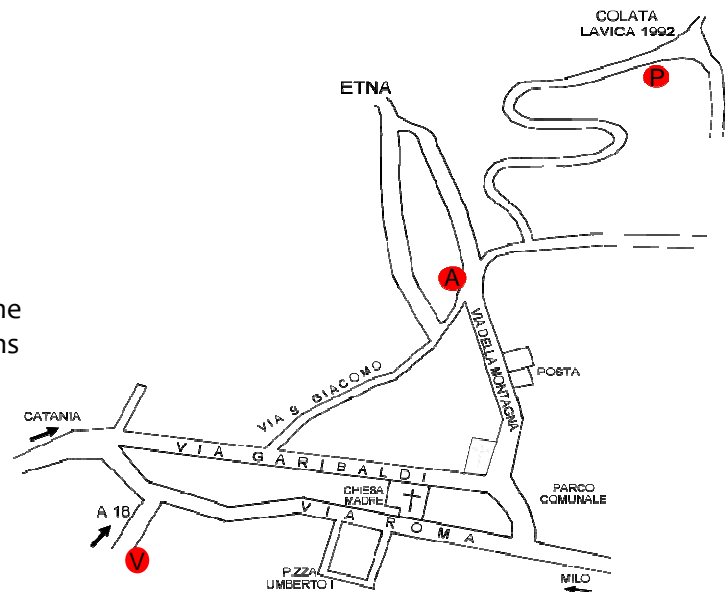
Visit to an apiary site in the plain of Catania, explanations on the techniques of beekeeping in Sicily. Queen bees, different races, productivity and adaptation.
Visit the company and tastings.

Duration: the morning for about 4 hours. Fixed cost € 200.00

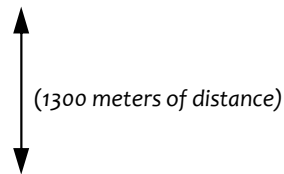
How to reach Oro d'Etna:

- From the A18 Catania-Messina: take the motorway exit *Giarre*, follow the signs to reach *Zafferana Etnea* and *Etna est*.

- From Catania: *Tangenziale di Catania*, take the motorway exit *Paesi Etnei* and follow the signs to *Zafferana Etnea*.



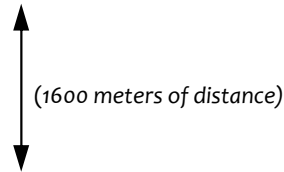
IL PARCO: C.da Piano dell'Acqua s.n., Zafferana Etnea



(1300 meters of distance)



L'APICOLTURA: Via San Giacomo 135, Zafferana Etnea



(1600 meters of distance)



IL VIGNETO: C.da Rocca d'Api s.n., Zafferana Etnea