



# MUSEO DEL LABORATORIO FARMACEUTICO FOLETTO

## TOUR ORGANIZZATI

30 min/1h 30 min

3/6 €/persona

Massimo 60 persone

*Al termine del tour verrà  
organizzata la degustazione  
dei nostri prodotti tipici.*



## LABORATORI ESPERIENZIALI

1h 30 min/2h 30 min

10/20 €/persona

*Se il gruppo dovesse essere con  
più di 25 persone verrà suddiviso  
in più gruppi.*

*Possibilità di aggiunta di  
merenda/apertivo.*

*Al termine dell'esperienza verrà  
organizzata la degustazione dei  
nostri prodotti tipici.*



## AFFITTO SPAZI INTERNI

### Sala interrata

A partire da € 150,00

*È possibile richiedere oltre  
all'affitto della sala un servizio  
catering e beverage.*

### Sala conferenze

A partire da € 150,00

*È possibile richiedere oltre  
all'affitto della sala un servizio  
catering e beverage.*

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

1h30 min/2h30min

20/30 €/persona

Con buffet personalizzabile.

*Se il gruppo dovesse essere  
con più di 25 persone verrà  
suddiviso in più gruppi.*

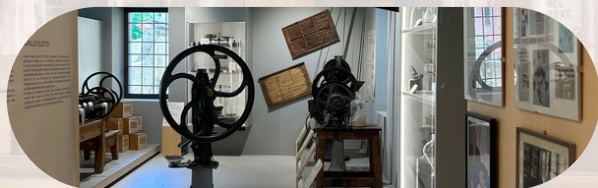
## TOUR ORGANIZZATI DELLA SEDE MUSEALE CON DEGUSTAZIONE PRODOTTI

Oggetti e macchinari d'epoca, alambicchi, percolatori, antichi manoscritti contenenti ricette curative ed un erbario con oltre 2700 specie botaniche di fine '800 verranno scoperte e conosciute grazie ad un tour organizzato da una guida specializzata.

Al termine dell'itinerario, sarà organizzata una **degustazione dei nostri prodotti alimentari** (amari, liquori, sciroppi, caramelle, ..), offrendo così l'opportunità di assaporare i prodotti tipici del nostro territorio in un'esperienza unica e coinvolgente.

*Il tour guidato potrà svolgersi in lingua italiana e inglese e, previa richiesta, anche in lingua tedesca.*

*La durata della visita sarà concordata a seconda delle esigenze del gruppo stesso; generalmente la durata media si conta tra la mezz'ora e l'ora.*



## "AMARI E ALTRI RIMEDI" e DEGUSTAZIONI GUIDATE

Esperienze immersive alla scoperta della nostra produzione: amari, liquori e distillati ma anche prodotti analcolici quali sciroppi, caramelle, lievito per dolci, ..

Il percorso sensoriale, destinato alla conoscenza non solo del prodotto ma anche delle materie prime e dei metodi produttivi, è completamente personalizzabile sia in durata che in scelta di prodotti da degustare e da approfondire.

L'attività proposta si svolgerà nella nostra zona "Bar/Degustazione" allestita nei luoghi originali di produzione speciale, nei sotterranei del nostro Museo.

All'esperienza può essere abbinata una visita al nostro Museo dalla durata variabile sempre a seconda dell'accordo e può essere richiesto un accompagnamento culinario specifico, oltre a quello da noi già proposto, da concordare in base alle esigenze e alle richieste del gruppo.

## I LABORATORI "SPECIALE PER UN GIORNO"

Laboratori esperienziali mirati a far scoprire il lavoro degli antichi speciali: grazie ai fiori del nostro orto botanico organizziamo percorsi che permettono di creare prodotti naturali come, ad esempio, creme, saponette e sciroppi.

Nella stagione estiva è possibile abbinare l'attività al tour guidato dell'Orto di sperimentazione Speciale, dove sarà possibile osservare e conoscere le specie botaniche tipiche del nostro territorio.

I laboratori possono essere accompagnati da una selezione di assaggi dolci o salati, adatti alle preferenze e alle richieste del gruppo, ed eventualmente a un aperitivo alcolico o analcolico selezionato dal nostro catalogo.

Al termine dell'itinerario, sarà organizzata una degustazione dei nostri prodotti alimentari (amari, liquori, sciroppi, caramelle, ..), offrendo così l'opportunità di assaporare i prodotti tipici del nostro territorio.

*L'esperienza è completamente personalizzabile e adattabile alle esigenze e agli interessi specifici del gruppo sia per quanto concerne la scelta del tipo di attività sia per le tempistiche di svolgimento.*

## AFFITTO SALE ESPOSITIVE DEL MUSEO

### SALA INTERRATA

La sala, ricreata nei luoghi di produzione originali dell'azienda, offre uno spazio dotato di zona bar ove il personale addetto sarà incaricato di servire cocktail e prodotti secondo la richiesta del cliente.

*La zona può ospitare un massimo di 30 persone. All'affitto della sala può essere abbinato uno specifico servizio catering ove richiesto.*

### SALA CONFERENZE

La sala può essere allestita in base alle esigenze specifiche del gruppo: è possibile predisporla con tavoli per un appoggio più pratico, solo con sedute per una configurazione più semplice, oppure in altra disposizione che risponda alle preferenze degli ospiti, garantendo sempre un ambiente accogliente e funzionale.

*La sala è dotata di monitor. La capienza massima è predisposta per 50 persone.*