

la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

Business



www.lafiorida.com

I nostri valori

Dedizione e passione per gli animali, la terra e la vita agricola hanno dato vita a un sogno chiamato La Fiorida. Qui, nel cuore della Valtellina, viviamo e lavoriamo seguendo il ritmo delle stagioni, con un profondo legame con le montagne e le tradizioni del nostro territorio.

La Fiorida è una realtà unica nel suo genere non solo in Italia, ma anche in Europa: un'autentica fattoria dove ogni giorno le materie prime vengono trasformate in prodotti di qualità nel caseificio e nel macello. Formaggi, salumi e carni e verdure frutto di una filiera cortissima, arrivano direttamente dalla stalla alla tavola dei nostri ristoranti o nella Bottega, garantendo genuinità e sostenibilità in ogni scelta.

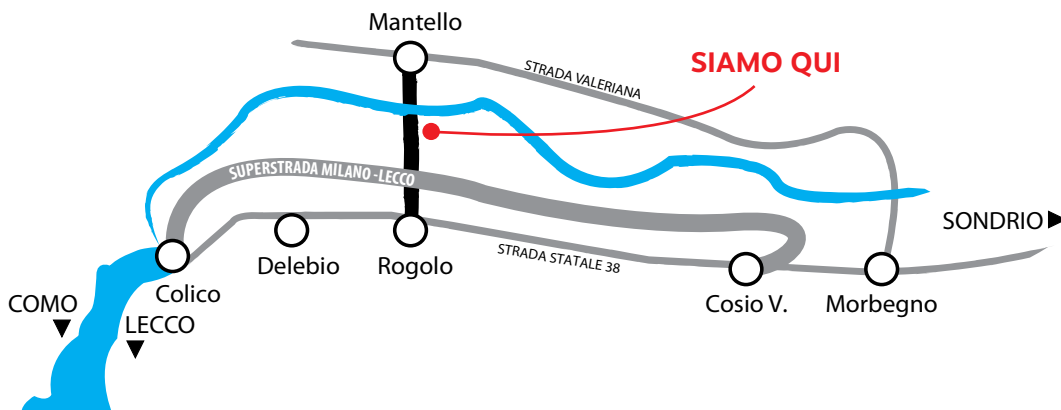


Perché scegliere La Fiorida?

Un ambiente naturale per il tuo business.

Il nostro team dedicato è al tuo fianco per organizzare eventi aziendali unici, che combinano lavoro, relax e natura. Dalle attività di team building immersive ai pranzi gourmet, ogni dettaglio è studiato per rendere il tuo evento memorabile.

- **Location esclusiva:** spazi luminosi con vista sulle Alpi, ideali per concentrarsi e creare nuove idee.
- **Team Building:** esperienze formative e ludiche a contatto con la natura, dall'arte casearia alla cucina con ingredienti a km zero.
- **Ristorazione su misura:** dai business lunch a pranzi e cene di gala, un'offerta gastronomica che unisce gusto ed equilibrio, con menù personalizzabili per rispondere alle esigenze nutrizionali e di benessere degli ospiti, utilizzando materie prime di nostra produzione.
- **Posizione strategica:** facilmente raggiungibile in poco più di un'ora da Milano e dai principali aeroporti lombardi, in una cornice naturale unica tra le Alpi Orobie e Retiche.



AREA BUSINESS

Tre sale congressi attrezzate, immerse in un'oasi verde e silenziosa, ideali per meeting, seminari e convention:

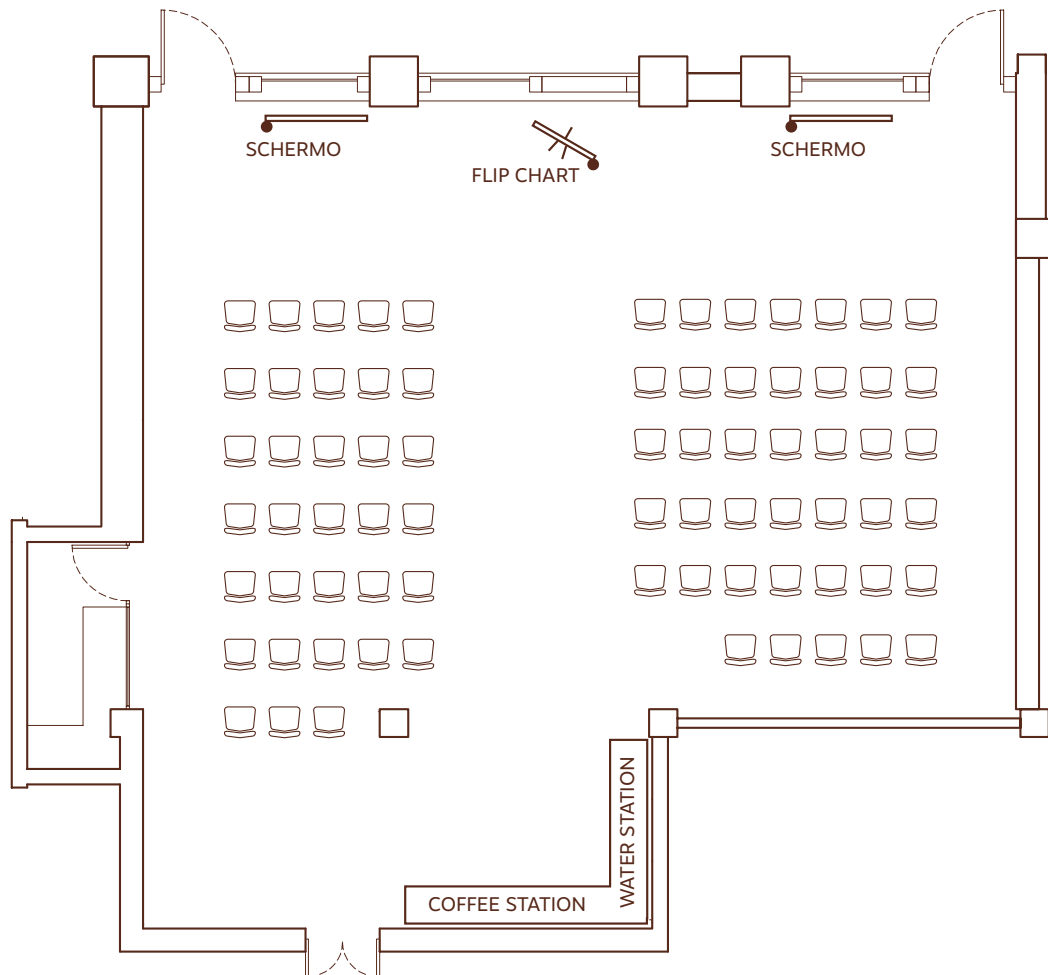
- **Sala Colmen:** 31,6 mq, fino a 6 persone
- **Sala Pizzo dei Galli:** 41 mq, fino a 20 persone
- **Sala Legnone:** 180 mq, fino a 80 persone

Dotazione standard: schermi, flip chart, microfoni, water station e Wi-Fi gratuito. Possibilità di servizi extra dedicati.

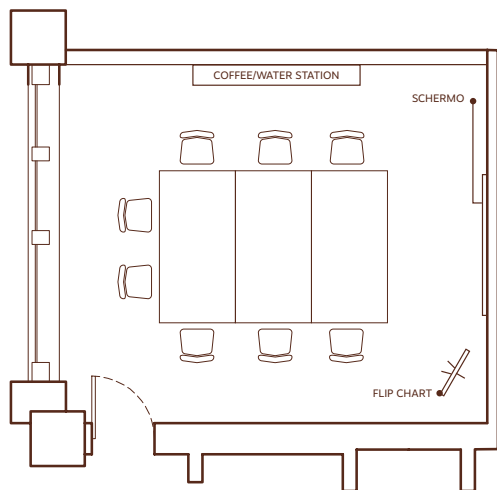


Esempi di possibili allestimenti:

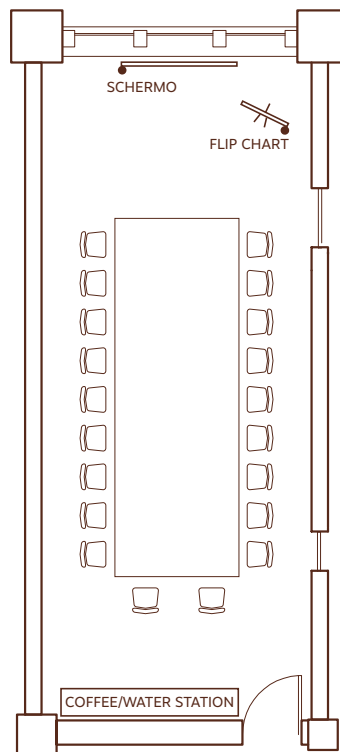
Sala LEGNONE platea



Sala COLMEN
tavolo direzionale

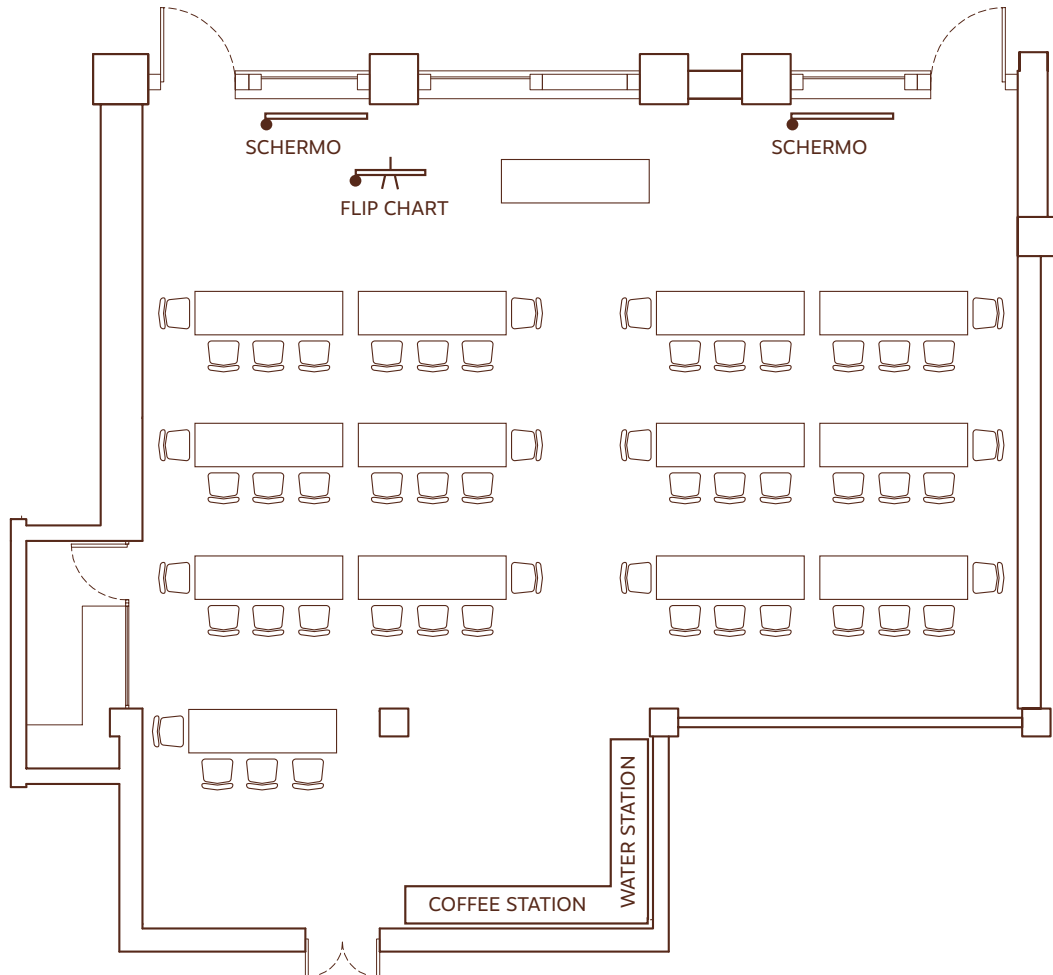


Sala PIZZO DEI GALLI
tavolo direzionale



Sala LEGNONE

banchi scuola



SERVIZI DI RISTORAZIONE

Il nostro approccio dalla terra alla tavola garantisce una qualità senza compromessi.

- **Coffee Breaks:** brevi pause di lavoro con pasticceria artigianale.
- **Light Buffet & Business Lunch:** opzioni leggere e nutrienti, ideali per momenti di networking.
- **Cheese & Wine Tasting:** esperienze sensoriali con prodotti della nostra filiera e vini valtellinesi.





Ristoranti

Quattro stagioni

Un ambiente accogliente dove la tradizione valtellinese incontra un tocco di contemporaneità.

Il Quattro Stagioni è il luogo ideale per pranzi di lavoro, buffet leggeri o cene in compagnia, con proposte semplici ma curate.

Il menu valorizza i nostri prodotti freschi, trasformati in piatti genuini e stagionali.

Qui, autenticità e gusto si incontrano in un'atmosfera rilassata e conviviale.

La Preséf

La Preséf, *la mangiatoia* in dialetto locale, selezionato dalla guida Michelin con una stella dal 2013, riconosciuto anche con la Stella Verde per la sostenibilità dal 2021. La cucina celebra il territorio valtellinese con piatti creativi e raffinati, utilizzando esclusivamente ingredienti della nostra filiera corta. Ogni portata è un omaggio alla tradizione locale, reinterpretata con eleganza e innovazione. Perfetto per cene di gala ed esperienze culinarie indimenticabili.

 **MICHELIN 2025**

OSPITALITÀ

Le 29 camere de La Fiorida sono ampie, luminose e arredate in legno di larice, con uno stile caldo e accogliente tipico della montagna. Ogni camera è dotata di un comodo desk, perfetto anche come postazione di lavoro, garantendo una privacy totale anche per eventi aziendali numerosi.

Comfort inclusi:

- Sistema ecologico di climatizzazione
- Smart TV con Chromecast
- Cassaforte, minibar, bollitore con set infusi e te, macchina del caffè
- Set cortesia al latte delle nostre mucche
- Wi-Fi gratuito





Farm & Beauty

CENTRO BENESSERE

Rilassati al ritmo della natura. Il nostro centro benessere offre una piscina riscaldata, una sauna esterna con vista sulle Alpi e un giardino solarium, perfetti per rigenerarsi dopo una giornata di lavoro.

Momenti esclusivi: Il centro benessere può essere riservato per esperienze personalizzate e ritualizzate, inclusi i percorsi dei sensi guidati dai Maestri del Benessere. Ideali per piccoli team aziendali in cerca di relax e ispirazione, con attività come Aufguss, Savonage e altre cerimonie sensoriali.





TEAM BUILDING
La fattoria
delle pari opportunità

La nostra proposta di team building permette di vivere esperienze fuori dalla quotidianità e che, per questo, definiamo extra-ordinarie. Le attività a contatto con la natura, le materie prime e gli animali stimolano il cambiamento positivo e incrementano le performances individuali e di gruppo per rendere più produttivo il vostro business.

Il risultato finale sarà frutto di una serie di tasselli intermedi e di un armonico lavoro di Squadra.





Obiettivi:

- prepararsi a condividere situazioni impreviste
- migliorare la qualità delle proprie relazioni interpersonali
- condivisione dei valori e sentirsi parte del gruppo
- alimentare l'Energia positiva nella relazione con l'altro
- crescita del gruppo per acquisire e cercare nuovi obiettivi

Le attività proposte sono fattibili per gruppi di piccole e medie e grandi dimensioni fino a 150 pax.

La nostra proposta si basa su orari che tengono conto del naturale ritmo dei nostri animali, ma si possono concordare orari differenti sulla base delle esigenze dell'azienda.



Dove ogni momento diventa un'esperienza
che stimola la mente, rinnova l'energia
e ispira il team.



PER INFO E PRENOTAZIONE:

frontoffice@lafiorida.com

tel. 0342 680846



YouTube

@LaFiorida