

PROGRAMMA

Venerdì 15 aprile ore 20.30:

Olea extraslow - il gioco del Piacere dell'olio - Cene con degustazione nei ristoranti della Valdinievole

Le regole del gioco:

- *Partecipano sette oli recensiti nella guida degli extravergini 2016 di Slow Food, tre dei quali entrati anche nel presidio nazionale dell'olio extra vergine di SF.*
- *si „testano“ i sette oli, “alla cieca” (etichetta coperta);*
- *si esprime il giudizio per ogni olio degustato;*
- *si comunica alla condotta Slow Food della Valdinievole (per quella sera presso un ristorante di Montecatini) i punti raccolti da ogni olio;*
- *alla fine della cena* la condotta Slow Food Valdinievole comunica ai ristoranti la classifica con il numero dei voti per ogni olio decretando l'olio vincitore.*



Menù

Degustazione di 7 oli extravergini di Oliva della Valdinievole premiati nella “Guida agli extravergini 2016” di Slow Food

Da abbinare a:

Fantasia di bruschette

Minestra di Farro

Pappa al Pomodoro

Baccalà al forno con i Ceci

Caffè



VINI in abbinamento

Chianti Montalbano – Cooperativa
vinicola Chianti Montalbano

Il costo della serata è 22 € per i soci slow
food e 25 € per i non soci

Sabato 16 Aprile

mattina ore 10.00 - 13.00

OLIO, CULTURA e PAESAGGIO

La narrazione del Paesaggio dell'Olio: spunti per un racconto declinato a più voci nel salotto culturale del Presidio Slow Food dell'extravergine.

Istituto Alberghiero F.Martini Castello La Querceta –
Montecatini Terme

PROGRAMMA

Ore 10.00 - Saluti istituzionali e apertura dell'incontro.

INTERVENGONO

Raffaella Grana – Presidente Slow Food Toscana
Stefano Mengoli – Architetto paesaggista
I Presidi dell'extravergine e le Aziende della
Valdinievole in Guida agli Extravergini Slow Food 2016
raccontano i loro oli
Dora Donarelli e le sue oleoletture
Premiazione dei Presidi e delle Aziende della
Valdinievole presenti nella Guida 2016
Moderatore del Convegno: Marco de Martin Mazzalon
– Fiduciario Condotta Slow Food Valdinievole
Al termine Oleoaperitivo con degustazione degli oli
premiati e dei prodotti del Mercato della Terra di
Montecatini Terme.

c/o Il Mercato coperto di Montecatini - Eventi collaterali

- Masterchef Junior
- Ludochef

Sabato pomeriggio e Domenica 17 Aprile

AZIENDE APERTE

le aziende recensite nella guida degli extravergini 2016 di Slow Food, su prenotazione, aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati dell'olio.

ANNOTAZIONI OLI

Ordine di piacevolezza	Olio	Punti
1° CLASSIFICATO		14
2° CLASSIFICATO		12
3° CLASSIFICATO		10
4° CLASSIFICATO		8
5° CLASSIFICATO		6
6° CLASSIFICATO		4
7° CLASSIFICATO		2

SCHEDA DI VALUTAZIONE

OLIO 1

OLIO 2

OLIO 3

OLIO 4

OLIO 5

OLIO 6

OLIO 7

I Ristoranti

- Ristorante Da Palmira**
 loc. Monte a Pescia - Pescia
 0572/490000 - 339/7713871
- Ristorante Antico Colle**
 loc. Colle di Buggiano - Buggiano
 0572/30671 - 338/6709627
- Ristorante Antica Pieve**
 Pieve a Nievole
 0572/82132
- Ristorante La Torre**
 loc. Montecatini Alto - Montecatini Terme
 0572/70650
- Ristorante da Remo**
 loc. Cintolese - Monsummano Terme
 0572/62550 - 333/6487872
- Ristorante Ta.Tu. Tasting Tuscany**
 loc. Castelmartini - Larciano
 0573 1943421 - 347 2120996

Le Aziende

- Azienda Bio L'Immacolata**
 Montecatini Alto 335-5273638
- Biopoderino dei Trinci**
 Orbignano-Lamporecchio 329-4078697
- Villa Stabbia**
 Massa e Cozzile 334-1843699
- Azienda agricola Balduccio**
 Lamporecchio 329-8072367
- Azienda Agricola Bellandi Antonella**
 Uzzano 338-4952717
- Podere La Costa**
 Uzzano 347-1047056
- Marzalla**
 Pescia 339-5091127

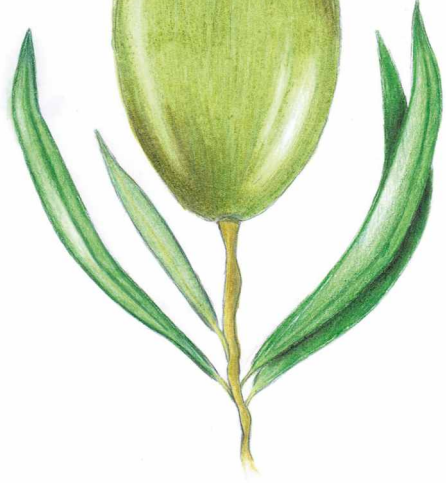


Comune di MONTECATINI TERME

OLEA EXTRA SLOW

VALDINIEVOLE

2016



Olea

Extra Slow



Slow Food®
 Valdiniievole