

## 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

**OLIO 1**

**OLIO 2**

**OLIO 3**

**OLIO 4**

**OLIO 5**

**OLIO 6**

**OLIO 7**

## SCHEDA DI VALUTAZIONE

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

## 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

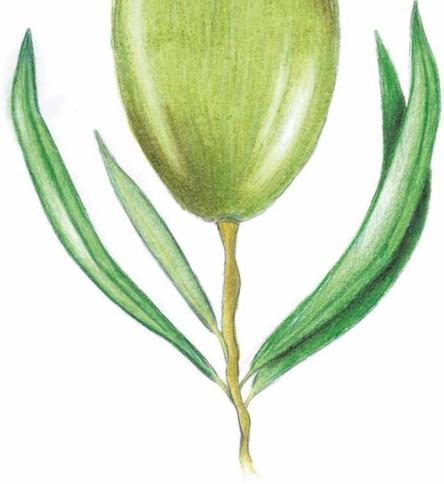


Comune di MONTECATINI TERME

**OLEA EXTRA SLOW**

**VALDINIEVOLE**

**2016**



**Olea**

**Extra Slow**



**Slow Food®**  
Valdinievole