

“Olivi a confronto”

mostra itinerante e incontri nel paesaggio del Garda

*"Saggio è l'uomo che pianta un seme
sapendo che non sarà lui a sedersi
all'ombra di quella pianta, ma i suoi figli"*
proverbio popolare

mercoledì 3 e 10 giugno 2009, ore 15.00

Incontri con l'olio di montagna con cena a tema

La partecipazione ai primi due incontri è gratuita, la cena è a pagamento (€ 28,00); è richiesta la prenotazione.

Partecipanti: min 15 max 20

Target: residenti e turisti

Programma

Ognuna delle 2 giornate è strutturata in 3 incontri, a partire dalle ore 15.00.

Primo incontro (ore 15 -17 circa):

la conoscenza dell'olio partendo dall'olivo: dove cresce con accenni sulla particolarità e diversità dei terreni, i tipi di coltivazioni e le loro caratteristiche.

Luogo: visita ad un oliveto nei pressi dell'Agraria di Riva del Garda (da raggiungere a piedi).

Relatori: esperti dell'Agraria di Riva del Garda.

Secondo incontro (ore 17 - 19 circa):

la conoscenza dell'olio attraverso la degustazione guidata professionale, per capire i profumi e i sapori che contraddistinguono oli di territori differenti, ed in particolare saper distinguere oli di qualità.

Luogo: Agraria di Riva d/Garda

Relatore: a cura dell'Accademia d'Impresa; interverrà la docente Maria Grazia Brugnara

Terzo incontro (a partire dalle ore 19.30 circa):

La valorizzazione dell'olio attraverso la presentazione da parte dello chef del piatto dove l'olio è il protagonista e l'intervento di produttori dell'Associazione La Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti

Luogo: Ristorante “Al Forte Alto” di Nago

Informazioni e prenotazioni:

dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle 12.00

Villino Campi

via C. von Hartungen, 4

I - 38066 Riva del Garda

Tel. 0461 493763 – 0461 493770

fax 0461 493764

e-mail: villino.campi@provincia.tn.it

<http://www.appa.provincia.tn.it>