

20 SETTEMBRE

CASTEL PERGINE - ORE. 20.00

INSIEME A SLOW FOOD PARLIAMO DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E VINI DELLA VALSUGANA

Sarà l'occasione per presentare

La Comunità Slow Food per la cultura dell'Olio Extravergine nel Trentino
nata con l'impegno di diffondere la conoscenza dell'olio extravergine d'oliva,
promuovendo la sua importanza culturale, sociale ed economica.



FOCACCIA ALL'OLIO E SPECK ARTIGIANALE

Con olio evo monovarietale Frantoio
Azienda Casari Lucia Agricoltura
Vino in abbinamento ExtraBrut Michele Sartori

RAVIOLI ALL'OLIO, RAPANELLI IN AGRO E BRODO DI CIPOLLA ALLO ZAFFERANO

Con olio evo monovarietale Nocellara Azienda
Tenute Orestyadi
Vino in abbinamento Chardonnay Cenci Trentino

SALMERINO ALPINO IN OLIOCOTTURA E PORCINI ALLE ROSE

Con olio evo monovarietale Ascolana Azienda
Giulio Mannelli
Vino in abbinamento Brut Nature Cenci Trentino

MANZO ALL'OLIO E PURÈ DI PATATE SPEZIATO

Con olio evo Origini OlioCru
Vino in abbinamento Si Rosè Cenci Trentino

BIANCOMANGIARE ALLA MANDORLA E FICHI

Con olio evo monovarietale
Coratina denocciolato
Azienda Muraglia
Vino in abbinamento
Sole d'Autunno Maso Martis



Slow Food®
Valsugana Lagorai



Slow Food®
Comunità

PER LA CULTURA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE
NEL TRENTINO

La cena avrà il prezzo di 75€ pp
Per info e prenotazioni 327 0918183

Solo su prenotazione
entro il 18/09