

**APERICENA** € 15,00

**Venerdì 16 giugno 2023**

*In collaborazione con Circolo Acli & Enoteca del Maresciallo*

Antipasto al piatto

Arrosticini

Mortadella alla piastra con aceto balsamico

Calici di vino presentati dai produttori

DeeRadio Cover Band

**APERICENA** € 15,00

**Sabato 17 giugno 2023**

*In collaborazione con Circolo Acli & Enoteca del Maresciallo*

Antipasto al piatto

Mezzamanica con pesto di pomodorini secchi, olio extravergine di oliva e guanciale

Torta al testo Gourmet con porchetta, rucola, pomodorini e aceto balsamico

Calici di bollicine e vino

Antonella & Glauco - Musica anni 70-80-90

Al coperto in caso di maltempo\*

CON IL PATROCINIO DI:



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

3402777089

5<sup>a</sup>  
EDIZIONE



**CASTIGLION  
FOSCO PG**

**16-17-18  
GIUGNO 2023**

*La Vallata d'oro*

DEGUSTAZIONI • INCONTRI • CONVEGNO • MUSICA

**OLIO** *Aceto*  
**TIPICITÀ**

## Venerdì 16 Giugno 2023:

Ore 19.00 APERICENA Abbinamenti con Olio & Aceto

Ore 21.00 MUSICA SOTTO LA TORRE DeeRadio - Cover Band

## Sabato 17 Giugno 2023:

Ore 17.00 INAUGURAZIONE EVENTO

Ore 17.30 CONVEGNO "Incontri con la Qualità - Oli Extravergine di Oliva e Aceti"  
Moderatore: Maurizio Pescari - scrittore, esperto in Olio ed enogastronomia

Dott. Gianfranco De Felici - Capopanel LaMeT - Cassino

Il Panel e la sua attività

Varietà di olive e il loro impatto sull'olio prodotto

Produttori Protagonisti: Raccontano di sé, del loro territorio, del percorso verso la "qualità", i riconoscimenti, il loro segreto.

Cesare Renzo - Produttore di qualità, Az. Agricola F.lli Renzo, Corigliano - Rossano (CS) Regione Calabria

Eugenio Ranchino - Produttore di qualità, Frantoio Ranchino, Orvieto (TR) Regione Umbria

Maria Clara Tiberi - Produttrice di qualità, Az. Agricola Podere Tiberi Cellere (VT) Regione Lazio

Angelo Valentini - Oxologo: La cura dell'Aceto balsamico

Conclusioni

*Sono riconosciuti crediti formativi per i Dottori Agronomi e Forestali dell'Umbria / Periti Agrari e Periti Agrari Laureati dell'Umbria*

Ore 20.00 CENA NEL BORGO a cura di Antonello Orlandi Catering - Ristorante Buonenuove

## Domenica 18 Giugno 2023:

Dalle ore 17.00 Degustazioni guidate Oli dall'Italia

Dalle ore 17.00 alle ore 19.00 Arrivo e sosta "Auto d'Epoca"

Ore 17.30 "A piedi nella Vallata d'Oro" con il supporto delle Associazioni:

TcTrek / Anello del Fiume d'Oro / L'Olivo e la Ginestra

Ore 17.30 Gioco Olfattivo "Prova il tuo naso"

Gioco Olfattivo / Gustativo "Trova l'intruso"

Ore 18.00 Premio "La Vallata d'Oro"

Riconoscimento ai migliori Oli dell'anno 2022

Premio "La Vallata d'Oro" all'Auto d'Epoca più votata

Ore 19.00 APERICENA Abbinamenti con Olio & Aceto

Ore 21.00 MUSICA SOTTO LA TORRE Antonella & Glauco - Musica anni 70-80-90

# La Vallata d'Oro

**VISITA ALLA TORRE MEDIOEVALE - ESPOSITORI  
CON PRODOTTI TIPICI PRESENTI NELLE TRE SERATE**

## Sabato 17 Giugno 2023:

INFO E PRENOTAZIONI

3402777089

ENTRO IL 14 GIUGNO

ALLERGIE O INTOLLERANZE  
DEVONO ESSERE COMUNICATE  
IN FASE DI PRENOTAZIONE

\*AL CHIUSO IN CASO DI MALTEMPO\*



## Cena nel Borgo

### ANTIPASTI

Pinzimonio di Verdure

Sformato di carciofi con fonduta di pecorino

### PRIMI

Risotto al profumo di bosco e guanciale

Gnocchetti di patate al ragù bianco di chianina

### SECONDO

Pancia di maialino al forno con patate arrosto

### DOLCE

Fragole con aceto balsamico

€ 35,00

BAMBINI 0-4 ANNI GRATIS

4-8 ANNI € 20,00

### Vini in abbinamento:

CANTINA DE SANTIS

Bianco: Grechetto

Rosso: Sangiovese e Merlot

A cura di

Antonello Orlandi Catering

Ristorante Buonenuove

