

APERICENA € 15,00

Venerdì 30 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

OLD-j Dj set

APERICENA € 15,00

Domenica 2 Luglio 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

grafica e stampa UMBRALABEL Magione (PG)

5^a
EDIZIONE



**CASTIGLION
FOSCO PG**

**1-2³⁰ GIUGNO
LUGLIO
2023**

La Vallata d'  Oro

DEGUSTAZIONI • INCONTRI • CONVEGNO • MUSICA

OLIO *Aceto*
TIPICITÀ

Venerdì 30 Giugno 2023:

Ore 19.00 APERICENA Abbinamenti con Olio & Aceto

Ore 21.00 MUSICA SOTTO LA TORRE OLD-j - Dj set

Sabato 1 Luglio 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.Ili 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 2 Luglio 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 / 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 1 Luglio 2023:

INFO E
PRENOTAZIONI:

3402777089

ENTRO IL 28 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

