

Il Giro del Mondo degli Oli (Seconda Tappa)
MERCOLEDI' 29 NOVEMBRE 2023 alle 20:00
Ecomuseo delle Erbe Palustri - via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo



Le **Condotte Slow Food Godo e Bassa Romagna** e **Slow Food Faenza e Brisighella** proseguono il loro percorso volto ad approfondire il variegato mondo dell'**olio extravergine d'oliva**. Prosegue il **Giro del Mondo degli Oli**, iniziato a giugno sulla scia della sfida Italia "contro" Resto del Mondo: questa volta ci spingeremo **ancora più lontano** andando ad assaggiare bottiglie di Olio Extravergine prodotto in **Argentina, Giordania, Brasile** e addirittura... ebbene sì, **Cina**! Gli olivi e i frantoi li hanno anche loro e stanno cercando di imparare a fare anche un buon olio!

Per saper apprezzare a pieno un olio di qualità non basta assaggiarlo, ma spesso, quando si tratta di prodotti ricercati, occorre anche **imparare a conoscerlo**, per questo motivo l'evento sarà strutturato in due parti: **assaggio e scoperta** delle caratteristiche dell'**olio di qualità** grazie all'aiuto di **Matteo Bonoli**, docente e giudice assaggiatore professionista e il supporto di **Gianluca Tumidei**, giudice assaggiatore e produttore di olio presso la sua **Tenuta Pennita**; **abbinamento cibo-olio** con una cena studiata ad hoc dal nostro chef **Federico Scudellari** e guidati nell'abbinamento da Matteo e Gianluca.

Menù preparato dal nostro chef Federico Scudellari:

- Crudo di Lotregano con variazioni di arancia e finocchio
- Fiore di cavolo alla piastra su soffice di zucca e i suoi semi
- Mousse ricotta e crumble alle mandorle

Vini in abbinamento della **Tenuta Pennita**

Prezzo: € 28,00 per i Soci Slow Food e i loro familiari e € 35,00 per gli amici non Soci

La prenotazione è OBBLIGATORIA e verrà accettata ENTRO E NON OLTRE LUNEDI' 27 NOVEMBRE 2023

Il menù potrebbe subire variazioni in riferimento alla reperibilità delle materie prime sul mercato.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze o allergie all'atto della prenotazione.

L'eventuale utile della serata sarà considerato un contributo a favore della condotta per le attività istituzionali.

Per informazioni e prenotazioni: slowfoodbassaromagna@gmail.com / tel. [3292995051](tel:3292995051)