



Associazione
Turistica
Calenzano

**CENTRO
ESPOSITIVO
ST.ART Spazio Eventi**
Via Garibaldi, 7
Calenzano



14 APRILE 2014
ore 18 - Seminario
ore 20 - Convivio

CONVIVIO DEI SENSI DELL'OLIO



*L'olio d'oliva
di eccellenza
e la sua
funzionalità
sensoriale:
conoscerlo,
per farlo
conoscere
ed apprezzare.*

con la collaborazione di:



INFO E PRENOTAZIONI: Tel. 055.05.02.161
segreteria@atccalenzano.it - www.atccalenzano.it

Nel seminario verranno trattati e discussi, con i Partecipanti, i temi dell' olio d'oliva di eccellenza (cos'è, come si fa, a cosa serve) e della sua funzionalità sensoriale.

Nel convivio saranno proposti 7 oli d'oliva di varie Regioni: **delicati, profumati e saporiti**. Un esperto ci guiderà nell'utilizzo dei 7 oli di eccellenza, associati alle 7 note musicali:

DO-RE-MI -FA-SOL -LA-SI, dal più delicato al più saporito, per dare personalità ai cibi, che assaggeremo, prima e dopo l'abbinamento con gli oli.

Sarà un'**esperienza intensa**: vista, olfatto, gusto, tatto, ci aiuteranno a riconoscere il valore del prezioso *liquor d'ulivi*, **grazie ad un menù appositamente preparato**:

Riso Carnaroli bianco
Fette di pane abbrustolite
Fagioli zolfini lessati al rosmarino
Ceci lessati alla salvia
Concassè di pomodorini con basilico
e gocce di aglio
Baccalà lessato in brodo vegetale
e ripassato in forno
La Ribollita dal gusto delicato
Tagliata di manzo con valeriana
e scaglie di Parmigiano reggiano
Torta al cioccolato con gelato alla mela verde

Quota di partecipazione € 25

Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni:

ATC di Calenzano tel. 055.05.02.161

Un'opportunità molto interessante di confronto tra Produttori, Ristoratori, Chef, Sommelier e Gastronomi, su una nuova proposta di valorizzazione degli oli d'oliva di eccellenza.