

ORO VERDE D'ITALIA

Dalla Liguria alla Puglia, dalla Sicilia fino alla Toscana, passando per Umbria e Lazio, tutto il nostro territorio è ricco della materia prima per eccellenza della cucina mediterranea: l'olio di oliva.

Andiamo a scoprire come si produce questo prezioso succo che arriva dalla notte dei tempi e quotidianamente arricchisce la nostra tavola.

Nel giorno della festa dell'olio di Salisano (RI) visiteremo il frantoio Duranti andando a conoscere le fasi del percorso dall'ulivo all'imbottigliamento e assaggiando l'olio appena spremuto.

DOMENICA 26 NOVEMBRE ORE 11,00

**Appuntamento al parcheggio del campo sportivo
(Via San Diego – Salisano - RI)**

**A seguire pranzo presso "La Locanda del Gufetto"
(5 minuti a piedi dal frantoio)**



MENU'

- ✓ Antipasto del Gufetto (salumi, formaggi con marmellata al peperoncino, ricottina con miele e noci, verdure grigliate, fagioli con cotiche)
- ✓ Maccheroni a fezze alla Sabina (aglio, olio, pecorino, maggiorana)
- ✓ Gnocchi al sugo di pecora
- ✓ Porchetta cotta al forno a legna
- ✓ Cicoria ripassata e patate al forno
- ✓ Tiramisù o sfogliata
- ✓ Dolci secchi
- ✓ Acqua, vino della casa, bibite
- ✓ Caffè e amari della casa

Euro 27 a persona