



**“SUA MAESTA’ L’OLIO”**  
**“CONOSCERLO PER APPREZZARLO”**

**CENA RAGIONATA:**

**PROTAGONISTA L’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ABRUZZESE**  
**DELL’AZIENDA AGRICOLA “COLLEPICCONE” di Gabriella D’Amico**

**SABATO 24 FEBBRAIO 2018 – ore 19.30**

**Tenuta La Fiscala – Via Frugarolo, 142 – 15122 Spinetta Marengo (Alessandria)**

L’evento prevede l’esposizione di oli abruzzesi con degustazione guidata e brevi relazioni sulle caratteristiche dell’olio grazie all’intervento di:

**Prof. Leonardo Seghetti**, agronomo

**Valerio Tiberio**, perito agrario

Durante la cena verrà proiettato il video sulla raccolta e frangitura delle olive.

**MENU**

Calice di Benvenuto con pane rustico per assaggio olio, frittini di erbe, salame di fattoria, focaccia all’extra vergine

**ANTIPASTO**

Cicorietta di campo con ovolina e crudità all’extra vergine di oliva

**PRIMO**

Tagliolino quadrato di pasta fresca saltato all’extra vergine e sfumato all’aglio rosso

**SECONDO**

Cruda di manzo piemontese all’extra vergine di oliva

**DOLCE**

Cialda di frolla all’olio con noci e miele

**Costo della serata € 45.00 tutto incluso.**

**E’ richiesta la prenotazione entro il 20.02 ai numeri: 0131 617198 – 335 6122996**

**mail: [events@tenutalafiscala.it](mailto:events@tenutalafiscala.it)**

**Con il Patrocinio di:**

**Confagricoltura Donna Alessandria**

**Associazione Italiana Donne Medico Sezione di Alessandria**