



LEGAMBIENTE e

il Comitato di Assaggio della Regione Basilicata  
organizzano

**Olio extravergine di oliva:  
fra Coltura e Cultura  
Degustazione  
di oli extravergini di oliva di qualità del  
territorio Lucano  
con abbinamenti di prodotti tipici.**

**Martedì 20 maggio 2014**

Legambiente ripropone l'iniziativa per avvicinare i consumatori ai territori di produzione dell'olio extra vergine d'oliva, fornendo gli elementi base delle tecniche di degustazione. Anche chi è inesperto potrà imparare a riconoscere i pregi del fruttato d'oliva e le caratteristiche positive dell'amaro e del piccante degli oli di qualità. Infine, sarà possibile partecipare al banchetto serale dove poter liberamente condire e abbinare, per dissonanza o affinità, gli oli con i prodotti del territorio .

**Info e prenotazioni**

CEA "I Calanchi" Legambiente  
Tel. 3277638797 - 3394082761 - 3286223129

**Programma**

Ore 19.00

Presso la "Locanda 292", Belvedere Calanchi (Via L. da Vinci, Montalbano Jonico)

**Degustazione guidata di oli extravergini ed abbinamento olio-cibo**, a cura del *dr Giovanni Lacertosa*, degustatore professionale del Comitato Assaggio della Regione Basilicata presso ALSIA - Centro Ricerche Metapontum Agrobios

Seguirà **cena a tema**, a cura dello *staff della Locanda 292*

**"L'olio lucano : Sapori e tradizioni"**

*Antipasto di salumi e formaggi*

*Ricottine*

*Fiori di zucca pastellati*

*Friggitelli e patate*

*Peperoni arrosto*

*Sformato di asparagi*

*Tortino di melanzane*

*Zucca in umido*

*Rollè di pasta, rape e salsiccia*

*Dolce della casa*

Caffè in moka

Vino Locale

Acqua

**Contributo € 15 (sconto di € 5 per gli iscritti a Legambiente)  
Prenotazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti ( max 25 persone)**

