

POSTI LIMITATI! SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE info: www.collolio.it

PROGRAMMA:

La serata verrà condotta dalla Presentatrice "Annachiara Vitaliani" in collaborazione con l'Associazione Olivicoltori Euganei.

- **Ore 18,00** Apertura manifestazione, all'ingresso verrà fornito ai partecipanti un **KIT** di degustazione che comprende:
materiale informativo promozionale, bicchierini per la degustazione dell'olio d'oliva certificati "**BICOLIO**", biodegradabili usa e getta, una tracolla porta calice con calice di vetro per la degustazione dei vini.
- **Ore 18,30** Degustazioni Olio presso la postazione e punto informativo dell'Associazione Olivicoltori.
- **Ore 19,00** Consegna attestati di partecipazione Concorso "OIO DEL PESTRIN", interventi di tecnici del settore su aspetti qualitativi, salutistici e organolettici degli Oli, con coinvolgimento anche dei ristoratori appassionati del settore e pubblico.
- **Ore 19,15** Apertura ristorazione con miscita vino e birra.
- **Ore 21,00** Chiusura ristorazione, premiazione Concorso con degustazione guidata dell'olio **VINCITORE!** Assegnazione premi appositamente creati dalla Vetreria "SEGUSO GIANNI".
- **Ore 21,30** Alberto De Meis ci accompagnerà con il Violino che incanta l'Anima, il maestro Rossetto al pianoforte e il quartetto d'archi.

Verrà distribuita a tutti i presenti la rivista "**Con i piedi per Terra**" con lo speciale e copertina dedicata alla manifestazione.

La serata verrà ripresa dall'emittente **7GOLD**.



FESTIVAL DELL' OLIO DEI COLLI EUGANEI

MENU' DEGUSTAZIONE:

"IL CUSCINO DEGLI DEI" arringa affumicata adagiata su crema di mais, arricchita con cubetti di fichi secchi e Olio EVO dei Colli.

CONVIVIUM Galzignano (PD)

"STRACCETTI DI MOZZARELLA DI BUFALA" vestiti di Olio EVO dei Colli adagiati su bruschetta di pane.

CAVALLERIZZA LA DELIZIOSA Cona (FE)

"TORTINO DI OKARA E PATATE" con pomodorini, olive e Olio EVO dei Colli Euganei

PODERE VILLA ALESSI Cinto Euganeo (PD)

"CARPACCIO di SEITAN" su misticanza frutta, olio dei Colli e salsa tamari.

(Piatto Vegano)

AL PIRIO Torreglia (PD)

"PRALINA DI TARTARE DI SORANA" con le nostre verdure in Agrodolce con olio dei Colli e craker alle olive.

LE STRIE Este (PD)

"CARPACCIO di PETTO d'OCA" (presidio Slow Food) con olio dei Colli.

LITAME' Sant'Urbano (PD)

"BACCALA alla BARCAROLA" con polenta bianca mais bianco perla e olio dei Colli.

SAN DANIELE Torreglia (PD)

"IMPEPATA di COZZE" con olio dei Colli e bruschette di pane.

TAVERN Monselice (PD)

Ist. Alberghiero **"MANFREDINI"** proporrà la sua panificazione appositamente realizzata in abbinamento ai piatti e per la degustazione dell'olio oltre al gelato artigianale all'olio.

L'Enoteca del **"CONSORZIO Vini DOC"** proporrà alcuni tra i migliori vini dei propri associati affiancati al menù.

La **"BIRRA ANTONIANA"** proporrà la sua ultima nata "LA VENETA" realizzata con prodotti del territorio - Km0.

Vi aspettiamo numerosi.

Il Presidente.

Carlo Vittorio Foccoli