

PROGRAMMA DELLA SERATA

Ritenendo che importanti e solide basi siano state create per il futuro del territorio e del comparto olivicolo, l'Associazione Olivicoltori Euganei ha creato un'importante evento che abbia come missione la "PROMOZIONE" sia per l'Olio Extravergine d'Olive che per il territorio.

Castello di Lispida, Via IV Novembre, 4

E' consigliabile raggiungere il Castello da Monselice
info: www.collolio.it / contatti

Associazione Olivicoltori Euganei

olivicoltori.euganei@libero.it
www.olivicoltorieuganei.com

ASSOCIAZIONE OLIVICOLTORI EUGANEI
presenta

coll'olio

FESTIVAL DELL' EXTRAVERGINE DI OLIVA DEI COLLI EUGANEI
12 Settembre 2014 ore 18.00 - Castello di Lispida

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 **7 GOLD**.

VI edizione del concorso

"Oio del Pestrin"

45 Aziende OLIVICOLE sono in Concorso
per aggiudicarsi l'ambito premio
Degustazione sensoriale guidata con tutti i presenti
dell'OLIO VINCITORE!

*Al Castello di Lispida
si dipinge di Oro con
l'Olio dei Colli Euganei*



E per chiudere la serata il VIOLINO CHE INCANTA L'ANIMA.
Dagli acclamati successi dei più importanti teatri del mondo
Alberto De Meis

La serata prevede:
tracolla con calice e kit degustazione olio, degustazione del menù,
un bicchiere di vino e uno di birra, musiche di "Alberto de Meis"
Euro 25 - consigliata la prenotazione info www.collolio.it

Euro 25 - consigliata la prenotazione - info www.collolio.it

12 Settembre 2014 ore 18.00

POSTI LIMITATI, SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE !
La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo
all'interno del Castello.

info: www.collolio.it

Ristoratori, Produttori del territorio e la Scuola Alberghiera Manfredini saranno gli "AMBASCIATORI NEL CAMMINO DELLA CONOSCENZA".

Con i loro piatti esalteranno l'importanza del Nostro Extravergine di Oliva abbinandoli ai Vini dei Colli Euganei e alla Birra Artigianale a Km 0.

MENU'

"IL CUSCINO DEGLI DEI" arringa affumicata adagiata su crema di mais, arricchita con cubetti di fichi secchi.
CONVIVUM Galzignano (PD)

"STRACCETTI DI MOZZARELLA DI BUFALA" vestiti di olio 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" 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 crostini 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.



www.olivicoltorieuganei.com

L'Associazione si è da sempre impegnata a fondo, ad organizzare, valorizzare e promuovere l'olivicoltura e l'Olio Euganeo, sostenendo tutte quelle azioni che ne potessero favorire una sempre maggiore qualificazione.

Possiamo quindi ad oggi affermare che i presupposti per finalizzare tutto questo lavoro si stanno concretizzando.

La futura costituzione di un Consorzio, sarà lo strumento attraverso il quale si potrà organizzare la commercializzazione e dare soddisfazione economica ai produttori.

ALBERTO DE MEIS

www.albertodemeis.it

Artista Abruzzese, nativo di Avezzano, Alberto De Meis quando è in Italia, risiede nel nostro territorio, vicino a Baone (PD).

Accadere qualcosa di memorabile ogni qualvolta sale sul palcoscenico, perché egli crea, reinventa la musica, la rivivere con un'anima nuova, forte di tecnica e virtuosismo superiore ad ogni immaginazione.

Il violino parlante di "Alberto De Meis" è vincente e piace a tutti perché è poesia che esce dal suo CUORE ed entra nel tuo!



CASTELLO DI LISPIDA

www.lispida.com

Le sue origini si perdono nel lontano 1100, più recentemente questo castello è stato il quartier generale di re Vittorio Emanuele III e per questo veniva chiamata Villa Italia. La magia del castello offre all'ospite la sensazione di ritrovarsi indietro nel tempo.



Camera di Commercio
Padova



PARCO
REGIONALE
dei COLLI
EUGANEI



BANCA DEI COLLI EUGANEI
CREDITO COOPERATIVO - LOZZO ATESTINO

Lispida
CASTELLO DI LISPIDA



Agri - Euganea s.n.c.



Enoteca san Daniele
Da Serafino

In vite qualitas, in vino excellentia

