

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CORSO CON SEGHETTI A CUPELLO

20 Marzo 2018



PESCARA – La Libera associazione regionale olivicoltori (Laro) organizza un mini corso di assaggio di olio extra vergine di oliva, tenuto dal professor **Leonardo Seghetti**, agronomo di fama.

Quattro in tutto gli appuntamenti che si terranno al ristorante La volpe e l'uva di Cupello (Chieti), con inizio alle ore 18 a partire da giovedì 22 marzo.

In occasione della prima lezione ci sarà anche una cena a base di carciofo “mazzaferata” di Cupello di cui verranno offerte le “primizie” del 2018 al costo di 25 euro.

Il menù prevede insalatina croccante di carciofo Mazzaferata, minestra asciutta di carciofi, fave e lattuga, vellutata di carciofi, ricotta e pane d'orato, patata, carciofo grigliato e stracciatella, acqua e vino compresi nel prezzo.

Per prenotazioni si possono contattare i numeri 0873-366485 (ufficio di Vasto), 335-6357693 (presidente Laro scarl Abruzzo), 339-1932408 (**Orlando Di Bussolo**), 347-8763272 (ristorante La volpe e l'uva), o mandare un'email all'indirizzo *regionale.abruzzo@caacopagri.com*.