

## **SENSE OF OIL, CON LA CONDOTTA VESTINA DI SLOW FOOD ALLA SCOPERTA DELL'EXTRAVERGINE DOP APRUTINO PESCARESE**

23 Novembre 2017



PENNE - "Sense of Oil", uno straordinario ed affascinante viaggio sensoriale nell'olio extravergine di oliva, organizzato dalla Condotta Vestina Slow Food.

L'appuntamento è per venerdì 1 dicembre alle ore 20,00 presso lo storico ristorante Tatobbe di Penne (Pescara).

Il territorio Vestino da sempre vocato alla olivicoltura di altissima qualità, grazie alla posizione pedemontana e collinare, beneficia di un clima temperato caratterizzato dall'equilibrio tra esposizione ai venti ed umidità, l'olio prodotto è spiccatamente fruttato,

l'area è parte integrante della Dop Aprutino Pescara.

Sarà presente alla serata il presidente del Consorzio Olio Dop Aprutino Pescara **Silvano Ferri** che in un breve intervento analizzerà la produzione regionale del 2017.

L'analisi sensoriale guidata da **Luciano Pollastri** e da **Fabio Pietrangeli** verterà su otto oli tra mono cultivar ed olivaggi prodotti dal Frantoio Hermes di Penne.

In degustazione gli oli evo "Vesta" Bio Dop Aprutino Pescara (Dritta); "Ninfa" Bio (olivaggio base Peranzana); "Frantum" Bio (monocultivar Frantoio); "Venus" (monocultivar Ascolana tenera); "Erbacius" (monocultivar Picholine); "Pulcra" (olivaggio); "Minerva" (monocultivar Coratina); "Puella" (olivaggio: 50% dritta 50% bella di Cerignola).

Dopo l'analisi sensoriale seguirà la cena con il seguente menù: insalatina rucola noci pecorino e pere; baccalà con peperoni arrosto; soufflé di zucca con crema di formaggio; zuppa di castagne e funghi porcini; sagne e fagioli Tondino del Tavo e baccalà; baccalà con patate e olive; crema di cioccolato fondente con granella.

I vini in abbinamento sono dell'Azienda Marchesi de Cordano di Loreto Aprutino.

La quota di partecipazione è di 35 euro. Informazioni e prenotazioni al 333-7511547 (**Tommaso**) o 328-9611906 (**Francesca**).