

21 agosto 2023



*Le olive racchiudono segreti,
l'olio rivela delizie.*



*In cucina, l'olio d'oliva è la
melodia nascosta di ogni
piatto.*



*Profumo di oliva: un'essenza
che avvolge i sensi.*



Foto © AAO

Fattori agronomici e tecnologici che determinano la qualità dell'olio

Dopo la piacevole pausa estiva, ci apprestiamo ad riavviare con entusiasmo le attività dell'associazione, inaugurando questo nuovo periodo con un evento davvero speciale che si terrà presso la suggestiva Fattoria Moncucchetto. Questo luogo unico si rivela come la cornice perfetta per ciò che promette di essere una serata indimenticabile.

Siamo certi che l'evento catturerà l'attenzione di molti di voi, poiché la conferenza in programma si concentrerà sull'approfondimento dei fattori agronomici e tecnologici che esercitano un'influenza determinante sulla qualità dell'olio. Il tema è avvincente e di grande rilevanza, toccando un aspetto fondamentale di ciò che caratterizza il nostro patrimonio culinario.

La conferenza sarà presentata dall'agronomo Giandomenico Borelli, il quale vanta una vasta competenza in questo ambito. Al termine delle sessioni informative, avremo il privilegio di partecipare a una degustazione guidata di una selezione di oli pregiati. Il relatore e l'esperto Mario Piazzini ci accompagneranno in questo viaggio sensoriale, con commenti che arricchiranno la nostra comprensione.

Subito dopo, avremo l'opportunità di esplorare brevemente la cantina, tenendo conto del periodo della vendemmia e arricchendo ulteriormente la nostra esperienza. L'aperitivo darà il via a un'elegante cena, durante la quale potremo apprezzare appieno le sfumature degli oli degustati, abbinandoli con cura a prelibatezze gastronomiche.

Vi aspettiamo numerosi a condividere questa serata di conoscenza, gusto e convivialità. Siate pronti per un evento che lascia il segno e che rafforza il legame che ci unisce come appassionati AAO.

Data **mercoledì 27 settembre 2023**

Luogo **Fattoria Moncucchetto – 6900 Lugano
In Via Marietta Crivelli Torricelli 27**

Posteggi **A disposizione**

Orario d'inizio **18:00**

Menu

- ◇ *Aperitivo di benvenuto al Moncucchetto*
- ◇ *Raviolini di farina gialla e stinco di vitello con sughetto d'arrosto profumato alle erbe dell'orto*
- ◇ *Selezione Moncucchetto di formaggi con "piccola passeggiata" tra gli alpeggi ticinesi e confetture fatte in casa*
- ◇ *Mousse di cioccolato all'olio extra vergine d'oliva con leggero zabaglione al nocino*

Acqua e caffè inclusi mentre i vini saranno a carico dei partecipanti.

Una bottiglia di olio d'oliva è come un tesoro prezioso in cucina.



Gocce d'oro verde che esaltano ogni piatto.



Con un filo d'olio d'oliva, ogni boccone diventa un'esperienza.

Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email info@amicidellolivo.ch
Web www.amicidellolivo.ch

Costo CHF 55.00 per i soci | CHF 70.00 per i non soci

Iscrizione **Termine d'iscrizione entro il 18.9.2023**
possibilmente tramite email a premoli.claudio@gmail.com oppure telefonando al 079/731 63 83 indicando cognome, nome, indirizzo e recapito telefonico. I posti sono limitati e l'iscrizione è valida quando sarà confermata.

Un cucchiaino di salute:

l'olio d'oliva nella tua dieta quotidiana

Copia a:

- ◇ Giandomenico Borelli
- ◇ Mario Piazzini
- ◇ Andrea Muggiano del Ristorante Moncuchetto



ASSOCIAZIONE
AMICI DELL'OLIVO