



Soc. Cooperativa Onlus

19 ottobre 2013

L'Oro di Puglia

Una giornata interamente dedicata all'olivo ed al suo prezioso prodotto, l'olio. Tutti i segreti per conoscere meglio le sue proprietà, gli aspetti che ne determinano la genuinità e le caratteristiche importanti per la nostra salute. La visita ad un'azienda olivicola circondata da olivi millenari sarà un'occasione per scoprire il lavoro di quegli agricoltori attenti alla qualità ed a minimizzare l'impatto ambientale delle loro produzioni secondo i metodi dell'agricoltura biologica.

Programma della giornata:

ore 09.30

Raduno partecipanti nel parcheggio di Via Tenente Specchia.

ore 10.00

PASSEGGIATA TRA GLI OLIVETI MONUMENTALI E VISITA DELLA MASSERIA BRANCATI

Visiteremo una "vecchia industria dell'olio" posta al margine della Via Traiana, un'antica via commerciale e immersa in una distesa infinita di olivi millenari.

Partendo dall'origine dell'olio nel Mediterraneo e dalla cultura dell'olivo, si passerà ad esaminare quanto questa produzione abbia inciso nei secoli nel caratterizzare il nostro paesaggio.

Con l'aiuto di un esperto olivicoltore esamineremo le tecniche di produzione dell'olio di ieri e di oggi, vistando un antichissimo frantoio ipogeo ed un frantoio ottocentesco.

Seguirà un piccolo corso sui pregi e i difetti dell'olio d'oliva per imparare a riconoscere un olio buono e di qualità.

ORE 12.00

RIUNIONE AL CAMINETTO

MARIO MONOPOLI: *"Le adulterazioni dell'olio di oliva e la minaccia della Xylella fastidiosa"*;

ANTONIO MUSCOGIURI: *"I benefici dell'olio di oliva nella nostra alimentazione"*

ore 13.00

PRANZO DELLA DOMENICA presso "Il cortiletto"

In una bellissimo ristorantino nella vicina Specchia, si avrà modo di degustare un menù a base di prodotti locali e a Km 0. Le specialità della cucina pugliese saranno preparate con materie prime di stagione.

Gaia environmental tours education & events

V.le Francesco Crispi, 58 72017 - Ostuni (Br)

gaia_tour.events@libero.it

www.coopgaiatours.it

ISCRIZIONE ALBO REGIONALE DELLE COOP. SOCIALI ONLUS N. 627 sezione B.

CODICE FISCALE e PARTITA IVA 02375250749



Soc. Cooperativa Onlus

PRANZO GRUPPO

Domenica 19 ottobre - ore 13,00

Ristorante "il Cortiletto"

Menù con i nostri prodotti ai sapori della stagione:

Degustazione di Salumi e Formaggi nostrani, accompagnate da marmellate fatte in casa

Burratine su vellutata di pomodoro fresco e basilico

Mousse di zucca e funghi

Melanzane con mentuccia

Sformatino di zucchine e ricotta

Frittata con ricotta prosciutto cotto e mandorle

Polpettine

Involtini di peperoni arrostiti gratinati con capperi

Primo a scelta tra:

Paccheri su vellutata di peperoni

Gnocchi di pane e zucca

Crudités dal Nostro Orto

Crostate del giorno

Caffè

(i piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità del prodotto fresco)

Gaia environmental tours education & events

V.le Francesco Crispi, 58 72017 - Ostuni (Br)

gaia_tour.events@libero.it

www.coopgaiaitours.it

ISCRIZIONE ALBO REGIONALE DELLE COOP. SOCIALI ONLUS N. 627 sezione B.

CODICE FISCALE e PARTITA IVA 02375250749