



COMITATO OLIO DI OLIVA
DI MARANO



ALLA SCOPERTA
DELL'OLIO TIPICO LOCALE

1° Palio dell'Olio

PEZZA DI MARANO
DI VALPOLICELLA
6 · 7 · 8 DICEMBRE 2009

Produttori partecipanti

- | | |
|---|--------------------------------------|
| Soc. Agr. Antolini Pier Paolo e Stefano | Az. Agr. Filippini Battista |
| Az. Agr. Aldrighetti Luigi | Az. Agr. Filippini Simone |
| Alpini di Marano | Az. Agr. F.lli Madinelli |
| Az. Agr. Boldo Claudio | Az. Agr. "Gamba" Gnirega |
| Az. Agr. Campagnola Raffaello | Az. Agr. Lavarini Giuseppe e Franco |
| Az. Agr. Caprini Angiolino | Az. Agr. Lavarini Roberto |
| Az. Agr. Clementi Pietro | Az. Agr. Lonardi Alessandro |
| Az. Agr. Ferrari Ferruccio
& Lavarini Maria Giovanna | Az. Agr. Lonardi Angelo |
| Az. Agr. Ferrari Floriano e Dario | Soc. Agr. Venturini Giuseppe e Mario |
| Az. Agr. Filippini Alessandro di Luigi | Az. Agr. Zardini Valentino |



COMITATO OLIO DI OLIVA DI MARANO



Olio di Oliva

L'Olio Extravergine di Oliva di Marano di Valpolicella ha colore verde-oro intenso, profumo delicato e sapore fruttato, dal retrogusto erbaceo. In questa zona collinare, gli uliveti riparati dai Monti Lessini e dal Baldo, godono di un clima mite favorevole alla produzione di un olio prezioso e genuino.

La coltivazione dell'ulivo ha coinvolto diverse epoche, popoli e culture.

Era apprezzato da scrittori e poeti come Catullo, D'Annunzio, Goethe, Barbarani.

Le principali varietà coltivate a Marano sono: Grignan e Favarol.

Comitato Olio di Oliva di Marano

In Cucina:

L'Olio Extravergine di Oliva esalta e riequilibra un'infinità di piatti ed è un alimento essenziale della dieta mediterranea.

La "Panà"

PIATTO TRADIZIONALE MOLTO SEMPLICE

(Un tempo era il primo piatto dello svezzamento nei bambini)

INGREDIENTI:

- PANE RAFFERMO (Tipo Cornetto)
1 panino a persona
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE (un pizzico)
- FORMAGGIO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE:

Tagliare il pane rafferma, metterlo in una casseruola e coprirlo d'acqua. Aggiungere un pizzico di sale e cuocere per un'ora a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto perchè non attacchi sul fondo. Terminata la cottura aggiungere un po' di olio extravergine di oliva ("na crose de oio") e formaggio grattugiato. La panà risulterà cremosa con profumo caratteristico.

• P R O G R A M M A •

Domenica 6 Dicembre

- ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e vendita
- ore 14.00 Insediamento
Commissione Giudicatrice
- ore 15.30 **Premiazione**
1° Palio dell'Olio
a cura del Comitato
Olio di Oliva di Marano

Lunedì 7 Dicembre

- ore 14.00 Apertura stand Olio
Degustazione e vendita

Martedì 8 Dicembre

- ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e vendita

Il Palio si svolgerà presso CORTE ZARDINI

Degustazione e vendita,
anche all'interno
del Mercatino di Natale

