



Produttori partecipanti

Soc. Agr. Antolini Pier Paolo e Stefano	Az. Agr. Filippini Simone
Az. Agr. Aschieri Michele & Ivo	Az. Agr. Fratelli Madinelli
Az. Agr. Berzocola Domenico "La Quena"	Agricola "Gamba" Gnirega
Az. Agr. Boldo Claudio	Az. Agr. Gruppo Alpini Marano
Az. Agr. Borghetti Angelo & Marco	Az. Agr. "I Carli" Zardini Maurizio
Az. Agr. Borghetti di Giacomo e Francesco	Az. Agr. La Cidalca di Venturini Stefano
S.S.Agr. "Corte Fornaleto"	Az. Agr. Lavarini Giuseppe e Franco
Az. Agr. Campagnola Raffaello	Az. Agr. Lavarini Roberto
Az. Agr. Clementi Pietro	Az. Agr. Lonardi Alessandro
Az. Agr. Cottini Flavio	Az. Agr. Lonardi Angelo
Az. Agr. Ferrari Ferruccio	Soc. Agr. Novaia di Cesare e Gianpaolo Vaona
Az. Agr. Ferrari Floriano & Dario	Az. Agr. Zardini Valentino
Az. Agr. Filippini Battista	



COMITATO OLIO DI OLIVA DI MARANO



COMITATO OLIO DI OLIVA DI MARANO

ALLA SCOPERTA
DELL'OLIO TIPICO LOCALE

*3° Palio
dell'Olio*

PEZZA DI MARANO
DI VALPOLICELLA

8 · 9 · 10 · 11 DICEMBRE 2011



Olio di Oliva

• P R O G R A M M A •

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.

“Pasta e Fasòi”

PIATTO TRADIZIONALE MOLTO SEMPLICE

INGREDIENTI:

- 400gr DI FAGIOLI BORLOTTI SECCHI
- 200gr DI COTENNA DI MAIALE
- 50gr DI LARDO
- 1 CAROTA
- 1 CIPOLLA
- 1 GAMBO DI SEDANO
- 1 PATATA DI PEZZA
- OLIO EXTRAVERGINE
- PARMIGIANO

PREPARAZIONE:

Mettere a bagno per una notte i fagioli secchi. Il giorno dopo scolarli e farli cuocere a fuoco lento in acqua fredda. Lavare, raschiare, tagliare a pezzetti la cotenna e unirla ai fagioli. A parte fare un battuto con carota, cipolla, sedano, rosmarino, lardo e le patate di Pezza a pezzi. Soffriggere il tutto con un po' d'olio extravergine di oliva finché il lardo non si sarà sciolto. Quando i fagioli saranno cotti, passarne metà al setaccio riversarli nella pentola, quindi unire il soffritto, sale e pepe e cuocere per 15 minuti; aggiungere le tagliatelle e a fine cottura condirle con olio e parmigiano.

Buon Appetito!

Giovedì 8 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

ore 14.30 Selezione dei migliori oli extravergine d'oliva della valle di Marano(**Corte Zardini**)

ore 16.00 Assegnazione del Palio dell'Olio 2011 e premiazione(**Corte Zardini**)

Venerdì 9 Dicembre

ore 20.30 2° Convegno “*Storia e sapori dell'olio extravergine d'oliva*”

Enzo Gambini Direttore dell'Associazione Interregionale Produttori Olive tratterà il tema “*Legami storici dell'olivocoltura in Valpolicella*” e illustrerà le qualità organolettiche dell'olio extravergine di oliva: tecniche di degustazione.

Al termine verrà offerto ai partecipanti, da parte del Comitato organizzatore, una degustazione di “Pasta e Fasòi”, condita con l'olio d'oliva extravergine di Marano cucinata dal cuoco Leo Ramponi del ristorante “Il Bersagliere”.

Sabato 10 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

Domenica 11 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

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

Sarà possibile degustare alcuni piatti della tradizione culinaria veronese legati in particolare all'olio extravergine di oliva presso l'area ristoro del mercatino.