



L'OLIO NUOVO. DEGUSTAZIONE DEGLI OLI MONOVARIETALI DELLA PROVINCIA DI CHIETI

1 DICEMBRE, ORE 19

Il territorio della provincia di Chieti presenta un'interessante e nutrita biodiversità olivicola.

In una serata conviviale, nell'ambito dei progetti "**Oli Monovarietali**" e "**Cucina Popolare Frentana**" del Gal Maiella Verde, conosceremo e degusteremo gli extravergini monovarietali di nuova produzione. Saranno presenti i produttori.

La degustazione sarà guidata da **Bruno Scaglione**, coordinatore Abruzzo e Molise della Guida Extravergini di Slow Food.

A seguire un breve percorso enogastronomico con l'Evo protagonista:

- fagioli e finocchi con olio nuovo
- spaghetti alla trappitara
- calamarata, olio, peperone trito di Altino e fonduta pecorino
- sorpresa dello chef

Il costo di partecipazione è di Euro 25,00

Info e prenotazioni: Hotel Venezia
Via Marchesani 6, Vasto Marina (CH)
Tel. 388 751 1940

