

25 Novembre 2016

Marone in festa per l'olio novello

Sabato 26 e domenica 27 novembre sulla sponda bresciana del lago d'iseo si celebra la nuova spremitura con una kermesse che permette di conoscere da vicino il territorio ed i suoi prodotti



Marone, Comune sulla sponda bresciana del lago d'Iseo che

aderisce all'associazione Città dell'Olio, sabato 26 e domenica 27 novembre celebra la nuova spremitura con la terza edizione della "Festa dell'olio novello", kermesse che permette di conoscere da vicino il territorio ed i suoi prodotti con stand, mestieri in piazza, passeggiate negli uliveti, visite al frantoio e al mulino storico di Panigada, show cooking,

apericena, degustazioni, laboratori per i bambini, castagnate e vin brulè.

Quest'anno l'appuntamento si accompagna alla prima Expo dell'olio sebino e Dop Laghi Lombardi e approfondirà in un convegno (sabato alle 18) il tema delle olive da tavola e del loro potenziale. L'evento coinvolge anche i ristoranti, che dal 18 al 27 novembre offrono menù degustazione con prodotti tipici esaltati dall'oro verde locale. Sono sei insegne (i ristoranti Ai Frati, Alla Galleria, A Lago, la trattoria Glisenti e gli agriturismi El Giardì e Cascina Lert) con proposte dai 25 ai 40 euro. In primo piano il pesce di lago, l'extravergine declinato dal condimento ai dolci, ma anche salumi, formaggi e lo stinco di maiale.

www.saporidimarone.it