



**Cantina Capinera**

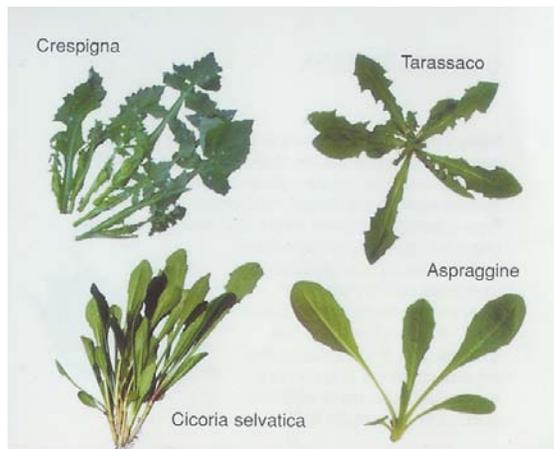


**Slow Food®**  
Corridonia

[www.slowfoodcorridonia.it](http://www.slowfoodcorridonia.it)

**VENERDI' 8 FEBBRAIO**  
**2008**  
**ORE 21,00**

**ENOTECA azienda**  
**Capinera**  
**Corso Mazzini - MORROVALLE**



0416

**LABORATORIO DEL GUSTO®**

**OLIO e**  
**MISTICANZA**

**EXTRAVERGINE**

*Manuale per conoscere l'olio di oliva*



Slow Food Editore



- **Roberto Ferretti** (As. Amici della Scintella) ci parlerà del libro di **Ivana Rognoni** "Una Madia nel cuore" (presente l'autrice);
- **Umberto Bevilacqua** ci guiderà nella degustazione dell'olio extravergine di oliva dell'Azienda Agricola Capinera e dell'olio monovarietale Piantone di Mogliano del frantoio Corradini Corrado. Con l'occasione verrà presentato il manuale dello Slow Food "Extra vergine".



**Bruschetta con Misticanza dell'Azienda Pimpinella.**

**Pecorino dei Sibillini Presidio Slow Food.**

**Gli Oli sono forniti dal frantoio Corradini Corrado (Piantone Mogliano) e dall'Azienda Capinera.**

**Vino dell'Azienda Capinera.**

**Costo Laboratorio € 10,00**

[fiduciario@slowfoodcorridonia.it](mailto:fiduciario@slowfoodcorridonia.it) ☎ (333 6730041) – (328 4620290)