



Settore Organizzazione e Progetti Strategici
Ufficio Comunicazione Istituzionale

Brisighella, 7 luglio 2021

COMUNICATO STAMPA

Una serata dedicata ai grandi Cru brisighellesi

Lunedì 19 luglio 2021 alle ore 19:30, presso il Parco "Martiri di Nassiyria"

La Condotta Slow Food Faenza-Brisighella, assieme a quella di Godo e Bassa Romagna e alla CAB Terra di Brisighella organizzano, con il patrocinio del Comune di Brisighella, lunedì 19 luglio 2021 alle ore 19:30, presso il Parco "Martiri di Nassiyria", una serata di presentazione e degustazione dei grandi Cru dell'olio prodotti nel territorio di Brisighella.

Un territorio caratterizzato da un microclima ideale perché protetto dai venti freddi di levante e, a nord, dalle catene montuose di gesso che affiorano a Brisighella in superficie e incamerano il calore del sole per poi cederlo durante l'inverno all'ambiente, innalzando così la temperatura del terreno. Il risultato dà vita ad un olio di qualità superiore.

L'evento sarà strutturato in due parti: presentazione e degustazione degli oli extra vergine di oliva di Brisighella prima e a seguire verrà servita una cena con un menù costruito sull'abbinamento cibo- oli. Nella prima parte della serata sarà il Dott. Franco Spada, uno dei massimi esperti di olio a livello nazionale, a presentare gli oli extra vergine di oliva di Brisighella e a condurre gli ospiti in una degustazione guidata. La serata proseguirà poi con la cena studiata ad hoc dallo Chef Biondi Massimo del Ristorante "La Casetta".

Il menù della serata sarà accompagnato da una selezione di vini ad opera della CAB Terra di Brisighella e prevede:

- Crudità di pesce all'olio extra vergine di oliva "Pieve Tho". (Pieve Tho® è l'olio extra vergine di oliva estratto a freddo della cultivar Nostrana e di altre cultivar tipiche della zona Brisighellese)
- Tentacolo cotto a bassa temperatura su crema di burrata e sua maionese all'olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Brisighello". (Brisighello®, punta di diamante della produzione della Cooperativa, è l'olio extra vergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta estratto a freddo della cultivar Nostrana, una varietà autoctona della zona Brisighellese)
- Roastbeef di manzo con misticanza all'olio extra vergine di oliva "Nobil Drupa" (Nobil Drupa® è l'olio extra vergine di oliva estratto a freddo della cultivar Ghiacciola, anch'essa una varietà autoctona della zona Brisighellese che dà origine a un olio esclusivo dalle caratteristiche marcate e facilmente riconoscibili)

La serata è aperta a soci Slow Food e non soci.

Costo della serata: € 25,00 per i soci slow food; € 30,00 per i non soci.

Posti disponibili: 30 con prenotazione obbligatoria.

Le **prenotazioni** verranno accettate in ordine cronologico **entro e non oltre venerdì 16 luglio**.

La degustazione e la cena si svolgeranno secondo i protocolli di sicurezza anti Covid-19.