Scritto da Fonte Slow Food Campania.com Martedì 23 Giugno 2009 19:42 - Ultimo aggiornamento Martedì 23 Giugno 2009 20:15



4 edizione del gioco del piacere olio extravergine d'oliva 2009, promosso da Slow Food, 23/06/2009

Delle 150 Condotte italiane che partecipano all'iniziativa, sei sono campane Quarto appuntamento con il Gioco del Piacere dedicato agli Oli extravergini, iniziativa promossa da Slow Food per martedì 23 giugno prossimo. Novità di quest'edizione sarà la degustazione di quattro grandi oli del Sud, premiati con il riconoscimento delle tre Olive sulla Guida agli Extravergini 2009.

In 150 Condotte italiane, in contemporanea, saranno organizzate degustazioni alla cieca cui seguirà una cena, con l'intento di degustare e valutare gli oli sulla base esclusiva della piacevolezza e di avvicinare i consumatori al mondo dell'olio extravergine. Quindi, apprezzamenti, comparazioni, giudizi, sentenze, nello spirito della convivialità. Non bisognerà essere esperti, tutto sarà impostato come un vero e proprio gioco. Ognuno avrà modo di approfondire così la sua conoscenza dell'olio e potrà direttamente verificare le sue capacità di "degustatore provetto".

Gli iscritti al gioco, dopo gli assaggi, stileranno una classifica di gradimento dei quattro oli ed i voti saranno sommati in una graduatoria nazionale, i cui risultati verranno comunicati al termine della serata.

Ciascun partecipante riceverà in omaggio la Guida agli Extravergine 2009 di Slow Food Editore (722 aziende e 996 oli di qualità).

Ecco i luoghi, con le Condotte in Campania, dove si svolgerà il Gioco del Piacere:

Condotte di Napoli e dei Campi Flegrei all'Osteria e Winebar Abraxas di Via Scalandrone, 15 a Pozzuoli (NA);

Condotta Valle Telesina alla Trattoria Masella di Contrada Pezzalonga a Cerreto Sannita (Bn); Condotte di Benevento e del Taburno alla Masseria Frangiosa di Contrada Torrepalazzo a Torrecuso (Bn);

Condotta di Gelbison all'Agriturismo I Moresani di Località Moresani a Casalvelino (Sa). 18 giugno 2009

Per maggiori informazioni consultare il sito internet <u>www.slowfoodcampania.com</u> ufficio stampa: Slow Food Campania.