

Dopo l'alto gradimento [ottenuto l'anno scorso](#), torna con la seconda edizione la "Festa dell'olio nuovo", l'evento organizzato da I Poderi del Poggio dei Colli per inaugurare la nuova produzione dell'olio ricavato dagli olivi che da tempo immemorabile punteggiano le colline del territorio, e per far conoscere ai partecipanti le attività che animano i frantoi da cui fuoriesce il cosiddetto "oro verde", una delle eccellenze gastronomiche della zona, conosciuto fin dall'antichità per le sue eccellenti proprietà non soltanto alimentari ma anche curative e cosmetiche. Per questo motivo domenica 21 ottobre a partire dalle ore 12 avranno luogo una visita al frantoio dell'azienda, che culminerà con la degustazione dell'olio del raccolto 2018 - che si preannuncia decisamente buono sia per quantità che per qualità -, e un pranzo che proporrà una serie di pietanze che con l'olio fresco di spremitura si sposano alla perfezione, permettendo di esaltarne in massimo grado il sapore e l'aroma.

Il menu presentato per l'occasione, che secondo la consuetudine dell'agriturismo utilizza svariati ingredienti e prodotti di stagione ricavati in buona parte dai terreni della tenuta (vedi "Dal campo alla tavola" di Barbara Prospero), prevede fettunta, pinzimonio, crostone con cavolo nero e fagioli, pappa al pomodoro, zuppa di legumi, baccalà con ceci al rosmarino, crostata di frutta, acqua e vino Birindonia nelle tre varietà rosso, bianco e rosato. La quota di partecipazione è di 35 euro per gli adulti e di 15 per i bambini di età compresa tra i quattro e i dodici anni, mentre i minori di tre anni entrano gratuitamente, ma sono previsti sconti ed agevolazioni per famiglie (ad esempio due adulti con un bambino pagano in totale 70 euro, mentre due adulti con due bambini ne pagano complessivamente 80). Per ulteriori informazioni e per le prenotazioni è necessario contattare Fivero chiamando il 338.20352 o scrivendo a [info@fivero.it](mailto:info@fivero.it), oppure è possibile consultare il sito Internet [www.fivero.it](http://www.fivero.it) o la pagina Facebook Fivero. *(Barbara Prospero)*