



Il Santuccio

e



PRUNETI

Sabato 15 Dicembre ore 9.30

Ritrovo Piazzale Poggio Imperiale

Visita al Pastificio Artigianale di Giovanni Fabbri, con degustazione della pasta e Degustazione di Olio dal Frantoio dell'Azienda Pruneti con Analisi Sensoriale e Pranzo.

Ci sono alcune semplici cose che un occhio, anche non troppo esperto, può cogliere esaminando della pasta, tanto da poter stabilire con sufficiente precisione se questa è una "buona" pasta o semplicemente un prodotto scadente: E noi lo impareremo guidati da Giovanni Fabbri Maestro Pastaio italiano!

Visita al frantoio, degustazione di olio con analisi sensoriale. Come nasce un olio di alta qualità: visita al frantoio aziendale con illustrazione delle varie fasi della produzione. Conosciamo gli oli dell'azienda Pruneti: degustazione al bicchiere di oli monocultivar e blend di differente intensità e struttura. Impariamo a scegliere l'olio: assaggio degli oli ed abbinamenti alla dieta mediterranea.

L'azienda Pruneti è situata nel cuore del Chianti Classico, a breve distanza da Firenze, e da quattro generazioni si dedica alla produzione di olio extravergine di oliva, zafferano, vino e bulbi d'iris. La passione per l'attività di famiglia ha portato ad ottenere nel corso degli anni importanti riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale.



Per partecipare è necessario iscriversi lasciando un acconto di 20 € all'Enoteca Vignoli, in Via Cimabue 5R oppure effettuando un bonifico all'Associazione sul conto IT67R0760102800 000024509531.

La visita comprende la visita al Pastificio Fabbri, la visita del frantoio Pruneti, la degustazione della pasta, l'analisi sensoriale dell'Olio extravergine di oliva e il Pranzo

Quota di partecipazione per soci e non soci 45 euro.

info: tel.055 5397658 info@ilsantuccio.it