

DEGUSTAZIONE DI EXTRAVERGINI PER I SOCI. LA PROSSIMA IL 17/6.

admin maggio 6th, 2014 [No Comments](#)



Ottima riuscita della seconda degustazione comparativa (e **gratuita**, ovviamente) di olii extravergini italiani e stranieri organizzata da Aset per i propri soci presso il ristorante “**Il Piccolo David**” (via Martelli 14r, Firenze) dell’appassionato di archeologia (e di vino) Pino Iuppa. Non a caso il locale, che si snoda a sorpresa in parte dell’ex libreria Marzocco, ospita un piccolo ma suggestivo museo del Vino, l’unico in città.

A Pino il nostro ringraziamento.

Condotta dal consocio **Sandro Bosticco** alla presenza di Patrizia Cantini, Francesca Pinochi, Paolo Pellegrini, Marco Gemelli, Paolo Valdastri, Franco Cervelin e Stefano Tesi, la seduta di assaggio, dai dichiarati scopi didattici, si è

svolta alla cieca, suscitando un ampio dibattito tra i nove degustatori presenti, ognuno dei quali chiamato a confrontare le proprie impressioni con quelle degli altri.

Per dare al ventaglio dei campioni la massima ampiezza e rendere al tempo stesso il lotto il più possibile omogeneo per l’assaggio comparativo, si è scelto di proporre 8 olii, dei quali un toscano, un europeo, un africano e cinque altri provenienti da Puglia, Sicilia, Marche, Umbria e Lazio.

Ecco il dettaglio:

Azienda del Carmine (AN), “Oleo de la Marchia”, 2013, 100% ascolana
Lucia Iannotta, Sonnino (LT), Dop Colline Pontine, 100% Itrana
Casas de Hualdo (Toledo, SPA), blend di Piqual, Arbequilla, Cornicabra e Manzanilla
Il Cavallino, Bibbona (LI), Podere Santa Giulia, blend di Leccino, Moraiolo e Frantoio
De Carlo (Bitritto (BA), Tenuta Arramone, Dop Terra di Bari, 100% Coratina
LCM Aichas (Meknes, MAR), Volubilis, 100% Picholin
Gaudenzi, Trevi (PG), Chiuse di Sant’Arcangelo, 100% Moraiolo
Provenzani, Palma di Montechiaro (AG), blend Biancolilla e Nocellara.

La prossima seduta di degustazione (aperta, si ricorda, ai soli soci di aset e ai loro eventuali ospiti), si svolgerà sempre presso “Il Piccolo David” il giorno **martedì 17/6 alle ore 17**.

Per il limitato numero di posti disponibili, gli interessati sono invitati a prenotarsi per tempo.



NOTIZIE IN EVIDENZA

Georgofili Info : Aumento C02: addio pasta al dente? - 15 ottobre 2014 at 00:00

Georgofili Info : Consumo di suolo, un problema dimenticato - 15 ottobre 2014 at 00:00

Georgofili Info : Castagne: il raccolto crolla al minimo storico in Italia - 15 ottobre 2014 at 00:00

Agricoltura24 : Salute. Quando errori nutrizionali portano a patologie - 14 ottobre 2014 at 22:00

Agricoltura24 : Avicoltura, in Lombardia nasce il distretto - 14 ottobre 2014 at 22:00