

si ringraziano



Stampato su carta riciclata Revive Pure Natural



la collina degli ulivi

L'olio extravergine di oliva delle nostre colline

Incontri informativi, visite guidate, degustazioni
(e una cena) per un consumo consapevole

mercoledì 6 - 13 e 20 aprile

Data la particolarità dell'iniziativa **la prenotazione è obbligatoria**
e il numero di posti limitato ad un massimo di 35 persone.

Il costo complessivo comprensivo di incontri, visite guidate e cena
è di **30 euro a persona** da versare la sera del 6 aprile.

Per informazioni e prenotazioni chiamare il numero
051.622.82.12 il lunedì e il martedì dalle 9.30 alle 13.30



comune di
SAN LAZZARO
DI SAVENA



Consiglio Nazionale
delle Ricerche **ibimet**



Parco Regionale
Gessi Bolognesi e
Calanchi dell'Abbadessa



REGIONE EMILIA-ROMAGNA



Una storia che ha radici antiche

Si dice olio extravergine di oliva e il pensiero va immediatamente ai paesaggi liguri, toscani, pugliesi e, più vicino a noi, a Brisighella e a Rimini. Di fatto, però, la coltivazione dell'ulivo e la produzione di olio extravergine di oliva di qualità, sta diventando una realtà importante anche nelle colline bolognesi. Ma non si tratta tanto di una novità, quanto piuttosto di una riscoperta. Questo territorio, infatti, vantava un'importante tradizione culturale quasi del tutto abbandonata a favore di altre forme di agricoltura.

Complici i ricercatori del CNR, che hanno studiato le caratteristiche genetiche proprie delle varietà di ulivo coltivate nei secoli passati nel bolognese e grazie al coinvolgimento dei Parchi della Provincia di Bologna e dei GAL (Gruppi di Azione Locale), negli ultimi anni sono state sviluppate anche nel territorio del Parco dei Gessi Bolognesi importanti azioni nei confronti degli agricoltori tese alla reintroduzione di questa coltura.

In questi ultimi anni un'attenzione sempre più forte da parte dei consumatori verso prodotti di qualità ha incoraggiato anche produzioni piccole ma particolari che danno oli speciali dal sapore, in alcuni casi di carciofo, in altri di pomodoro, adatti a valorizzare i piatti più diversi esaltando anche la cucina più semplice.

Giorgio Archetti
Vicesindaco e assessore all'agricoltura

Programma

- > **mercoledì 6 aprile ore 20.30** - Sala Eventi Mediateca di San Lazzaro
Cos'è l'olio extravergine di oliva e come si ottiene
Aspetti sensoriali dell'olio extravergine di oliva
Degustazioni guidate

- > **mercoledì 13 aprile ore 20.30** - Sala Eventi Mediateca di San Lazzaro
L'olio extravergine di oliva e il consumatore, impariamo a leggere l'etichetta
Olivicoltura nelle colline di Bologna quali prospettive future?
Degustazioni guidate

- > **mercoledì 20 aprile ore 17.30**
ritrovo nel parcheggio del circolo ARCI Bellaria - via Bellaria San Lazzaro
Con un pullman riservato e accompagnati da **David Bianco** biologo del Parco dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa visita guidata alle aziende agricole di **Nancy Perfetti, Ermanno Rocca, Diego Ghia e Luciano Turrini**.
Si potranno visitare gli impianti e conversare con gli agricoltori il tutto nella splendida cornice delle colline del Parco dei Gessi Bolognesi.
ore 20.30 - cena a tema presso l'azienda agricola La Colombarola
Sarà l'occasione per comprendere come l'olio extravergine di oliva possa esaltare le varie preparazioni gastronomiche. Un suo uso consapevole in cucina permette di rendere ogni piatto speciale fornendo a volte sensazioni armoniose, a volte piacevolmente contrastanti.

Menù: antipasto misto con bruschetta di pane al farro e pane di segale crostini misti
tortelloni alla ricotta o alle erbe
roast-beef
contorni di verdura di stagione
patate bollite alle erbe finii, verdure miste gratinate al forno
vino, acqua, semifreddo o zuppa inglese
caffè

Al termine rientro al parcheggio del Circolo ARCI Bellaria

Gli incontri saranno condotti da
Annalisa Rotondi, Manuela Serena Drago e Massimiliano Magli
ricercatori dell'Istituto di Biometereologia di Bologna del CNR