



# Slow Food®

Condotta di Napoli

## VISITA ALLA CONDOTTA SLOW FOOD DEI PICENTINI ( SA)

### Carissimi soci ed amici.... era ora!

Domenica 23 Novembre tutti in visita alla Condotta dei Picentini territorio a sud di Salerno che comprende Pontecagnano, Giffoni valle Piana, Giffoni sei Casali, e altri meravigliosi paesini intorno. Territorio di grande interesse storico, turistico, gastronomico, occasione unica da non perdere per rivederci e trascorrere insieme una bella giornata.

Questo il programma concordato con la fiduciaria della condotta Patrizia Della Monica che gentilmente si è offerta di accompagnarci durante il percorso:

■ appuntamento ore 10,30 uscita autostrada Salerno centro –uscendo andare a sinistra (in discesa) e fermarsi al distributore ESSO sulla destra, **si raccomanda la puntualità.**

■ ore 11/11.30 Nocciolioteca - Piazza Convento, 1 - Sieti di Giffoni Sei Casali (SA) Mini percorso di degustazione Olio & Nocciola a cura dell'Accademia Segetum : l'olio.... questo sconosciuto!....assaggio guidato olio: pregi e difetti - scheda di assaggio ufficiale dell'olio in assaggio Segetum olio extravergine d'oliva nuovo raccolto nov 2008 - degustazione pane e olio.

NoccioliAmo: come diventare esperto di nocciole, varietà italiane a confronto e assaggio guidato della nocciola tonda di Giffoni , degustazione pane e crema di nocciola tonda di giffoni "Nucella".durata mini corso: 1 h circa:

Docente: Irma Brizi, Panel leader internazionale, Elaiotecnico, Assaggiatore esperto olio, membro ufficiale dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola.

Costo 5 euro

■ Breve sosta per "conoscere" l'antico Pero Pericino della Madonnella. La sosta sarà la giusta occasione per introdurre il tema della biodiversità.

Si prosegue per Sieti, uno dei "sei casali", dove si passeggerà nell'antico borgo medioevale e ci fermeremo all'"Oleario del Borgo", dove sarà possibile conoscere gli antichi strumenti che erano usati per la coltivazione e la raccolta delle olive. Sarà possibile acquistare: olio Dop delle Colline Salernitane, Nocciole Tonde IGP di Giffoni, la Nucella una pasta di nocciole per caffè e torte, sapone all'olio d'oliva, e altri prodotti tipici....

Arrivo al ristorante “**IL BRIGANTE**” Premiata da Slow Food Osterie d'Italia 2009 con la chiocciolina -. *Pancia mia fatti capanna!* Costo € 30euro non soci € 35

■ Pomeriggio “A sorpresa!!!”

**Data la particolarità della giornata vi invito a confermare da subito al numero telefonico 339 /7755202 [edetill@libero.it](mailto:edetill@libero.it)**

**Il Fiduciario Pino Mandarano**

**[giuseppemandarano@libero.it](mailto:giuseppemandarano@libero.it)**

**Tel. 348/3366531**

Visita il sito [www.slowfoodnapoli.it](http://www.slowfoodnapoli.it)