

Storie e sapori si intrecciano alla Fattoria Ruralia: domenica 26 novembre 'pane e olio'

notizia pubblicata 23 Novembre 2017 alle ore 12:00 nella categoria Ospitalita'



Pane caldo accompagnato dall'olio appena uscito dal minifrantoio delle varietà Biancolilla, Cerasuola e Nocellara. E ancora un tuffo nel passato alla scoperta della famiglia Barbera e dell'avventura imprenditoriale del più antico brand italiano nell'olio d'oliva di qualità. Ecco il programma "PANE E OLIO 3 X 3", per domenica 26 novembre proposto dalla Fattoria Didattica Ruralia di Alia con la collaborazione dei Premiati Oleifici Barbera.

Agli ospiti sarà offerta la possibilità di visitare, già a partire dalle 11, la Fattoria Ruralia, grande e accogliente laboratorio all'aperto. Prevista la possibilità di giro a cavallo.

Alle 12 si continua con "Arte Bianca", laboratorio dedicato alla macinazione e trasformazione dei grani antichi (Perciasacchi, Nero Madonie e Maiorca) in pane e "Frangitura delle olive" con minifrantoio delle varietà Biancolilla, Cerasuola e Nocellara.

Alle 13 è previsto il pranzo con il seguente menù: pane cunzato 3 x 3: grani antichi perciasacchi, nero madonie e maiorca con olio extravergine biancolilla, cerasuola e nocellara; zuppa di legumi e perciasacchi con olio extravergine di nocellara; macco di fave e finocchietto con olio extravergine di cerasuola; pasta con astrattù di siccagno, mollica atturrata e olio extravergine di biancolilla; pasta con pomodoro siccagno, melanzane e ricotta salata; frittate con verdure spontanee (qualeddu, salichi e aprocchi); verdure saltate in padella; carni bianche e patate a forno; frutta, dolci di ricotta; calice di vino.

Quindi alle 15.30 la presentazione del libro "Olio Nostrum" di Manfredi Barbera che incrocia le storie

millenarie dell'ulivo e del Mediterraneo con l'avventura imprenditoriale della sua famiglia. L'autore racconta l'emozionante viaggio nel mondo dell'olio e dell'alimentare in generale intrapreso 120 anni fa da due delle più lungimiranti famiglie del Meridione d'Italia: i Barbera e i Florio. Il costo è di 25 euro. Le tariffe sono soggette a commissioni per le agenzie di viaggio. Per info: info@fattoriadidatticaruralia.com – cell. 3343517518 – 3664519067.