

I frantoi di Cna si uniscono nella "casa dell'olio" alla fiera dell'oliva di Coriano

Attualità - 15 novembre 2019 - 13:22



Durante la prossima "Fiera dell'Oliva", in programma a Coriano nelle due domeniche 17 e 24 novembre, sarà allestita la "Casa dell'Olio" dei frantoi Cna. In programma degustazioni gratuite guidate e assaggi di diverse qualità di olio con bruschetta. La novità di quest'anno sarà la degustazione di piatti di alta cucina, esaltati da un filo d'olio extravergine di oliva dei nostri frantoiani.

I piatti saranno preparati dagli chef Romagnoli Luigi Ciavatti e Claudio Moras, a disposizione dei visitatori per illustrare le varie fasi della preparazione di risotti, zuppe, roastbeef e carpacci di manzo allevati nelle nostre colline della Valmarecchia.

Le carni a chilometro zero saranno offerte dal Consorzio di Macellerie Verde & Sole della Provincia di Rimini, ambasciatore dei prodotti locali ma soprattutto delle carni lavorate con la massima artigianalità e provenienti da allevamenti delle nostre colline. I capi degli allevamenti Verde & Sole si nutrono esclusivamente di alimenti sani e naturali dei nostri prati collinari e secondo criteri di eticità e qualità.

Nella "Casa dell'Olio" si potranno degustare e comprare l'olio novello appena molito dai frantoi Cna che racchiudono il massimo della qualità con il loro contenuto di polifenoli e componenti nutraceutiche importanti per la salute.

L'olio novello del nostro territorio si distingue da quello industriale per il gradevole sapore e per le spiccate qualità organolettiche. L'olio industriale si trova sui mercati a prezzi appetibili ma nasconde la provenienza extraeuropea e la dubbia qualità.