



ULIVETO OLIO DOP RIVIERA LIGURE PAESAGGIO TERRAZZATO

1-2 OTTOBRE 2022
RACCOLTA OLIVE




Slow Food®
Comunità

COMUNITÀ VALFONTANABUONA
PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CULTURA
E TRADIZIONI DELLA VALLATA

Az Agricola Terrazze Bacigalupo

Tribogna (GE) – Fraz Piandeipreti
Via Novelle Val Fontanabuona

Vieni a vivere un'esperienza unica della nostra
tradizione, un legame antico tra territorio
terrazzato e realtà produttive eccellenti:

Raccolta a mano delle Olive 2022

A seguire pranzo o cena in
struttura convenzionata a 1,8km
Via Colle Caprile 35, Uscio (Ge)

Menù

Focaccine con stracchino
Panissa, Torte salate

Pansoti in salsa di noci

o

Batolli al pesto

Fritto misto di terra

o

Arista di maiale con castagne

Dolce della casa
Acqua, vino, caffè

Prenotazione obbligatoria al 349-3516563

Mattina: raccolta ore 10:00 + pranzo: 30 €

Pomeriggio: raccolta ore 15:00 + cena: 30 €

L'attività si svolgerà salvo condizioni meteo avverse

Ristorante
Chiapparino