



CRUT

UNIVERSITÀ DI TRIESTE – APS

PIC NIC & DEGUSTAZIONE OLIO EVO FIOR ROSSO



Lo sapevi che a Trieste abbiamo la più estesa tenuta di ulivi del FVG che produce un ottimo olio extravergine della varietà di olive Bianchera? Gioacchino Fior Rosso **mercoledì 4 ottobre alle ore 16.30** ci aprirà le “porte” della sua tenuta di ben 13 ettari e ci racconterà la storia delle sue olive, creando per noi l'occasione perfetta per imparare ad assaporare "l'oro liquido".



Potrai scoprire come nasce il nostrano olio EVO e gustarlo in una location incantevole come la Tenuta Fior Rosso.

In un primo momento sarai introdotto ad una spiegazione dettagliata del mondo dell'olio extra vergine di oliva della nostra zona, le tecniche di raccolta delle olive, i tipi di alberi disponibili in Fvg e la filosofia alla base della produzione di Gioacchino e la sua famiglia. Le olive sono selezionate in uliveti di alto livello nelle colline dell'Fvg e non solo, dando vita a un olio extravergine di oliva di alta qualità che possiede una propria caratteristica identità.

La raccolta avviene a mano. Non appena terminata la raccolta manuale quotidiana, le olive vengono molite in un frantoio certificato, dove i processi di estrazione dell'olio sono eseguiti con sapienza e grande passione. L'immediata spremitura garantisce un prodotto di altissima freschezza, i cui sapori e aromi rimangono inalterati.

Questa esperienza è l'occasione per imparare a degustare lo squisito olio d'oliva, le tipologie offerte da Fior Rosso, e capire quali sono le differenze tra una massiva produzione industriale e una vera produzione locale tradizionale di alta qualità.



CRUT

UNIVERSITÀ DI TRIESTE – APS

Dopo la degustazione saremo liberi di passeggiare tra gli innumerevoli ulivi e scegliere dove sistemarci sul plaid per degustare i prodotti del nostro “cestino pic-nic” (salumi nostrani, pane, vino e acqua) per poi finire il nostro incontro a “Facciumari” al top della tenuta, dove brinderemo ad un bel tramonto vista mare!



In caso di maltempo l'evento si terrà al chiuso.

Az. Fior Rosso - Via Flavia di Aquilina, 420, 34018 Aquilina

Quota di partecipazione € 25,00 (da pagare con bonifico al Crut)

Contributi: Dipendenti e pensionati € 10,00, familiari € 5,00

Referente: Guido Travaglia (idea e organizzazione Elena Benedetti)

Iscrizioni: da subito e fino ad esaurimento dei posti disponibili

Partecipanti: minimo 10, massimo 20