

San Pietro a Maida ti aspetta per la...



Notte Verde



SPECIALITÀ ALL'OLIO EVO

ENJOY LOUNGE BAR

"OLIVETO" - Cocktail all'olio extra vergine d'oliva

ENOTRIA

Friselle con pomodoro, tonno, origano, olive,
melanzane a filetti, mozzarella di bufala + EVO
Bruschettone con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala + EVO

LA CALZONERIA

Zuppa di Fagioli e cozze, verdure grigliate e gamberoni al forno
accompagnati da focaccia tutto condito con EVO.

LA RUSTICA

Parmigiana con EVO

PASTICCERIA ROSSO&NERO

Gelato all'olio extra vergine d'oliva

SAINT PETER

Varietà di bruschette condite con EVO - Verdure grigliate al salmoriglio.
STREET FOOD: Trancio di pinsa, focaccia pugliese all'EVO,
Spiedini di mozzarella di bufala calabrese e pachino o datterino e
pomodorino giallo,
Patatine e polpette vari gusti.

STAND OFFICINA OTTANTUNO

Baccalà con patate e peperoni

STAND MACELLERIA PROVENZANO & BAR SIRIO

Grigliata di carne condita con EVO

Alle ore 18:00 il convegno Veritas e Cooltura dell'olio extravergine di oliva che si svolgerà presso il Palazzo della Cultura ed al quale interverranno il Presidente di Confagricoltura Alberto Statti ed il consigliere regionale delegato all'agricoltura Mauro D'Acri avrà tra i principali obiettivi quello di portare a conoscenza gli elementi di qualificazione del primo comparto economico-produttivo-agricolo della Regione. Per tale via verrà sottolineata l'importanza sinergica tra pianta ed ambiente a cura del Presidente dell'Unione dei comuni Monte Contessa Agronomo Francesco Scalfaro. Il progetto sposato altresì da Slow Food, attraverso la Fiduciaria Maria Cristina Mazzei e la Dottoressa Mariangela Costantino per la Comunità Slow Food di Lamezia Terme per la valorizzazione della cultivar Carolea si propone di ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Nel corso del convegno verranno presentati abbinamenti gastronomici con l'olio extra vergine di oliva a cura dello chef ed insegnante Domenico Marinaro con i sani consigli della Biologa Nutrizionista Paola Scalese. In collaborazione con le associazioni del territorio sampietrese Aliante Mediterraneo, Pro loco e Compagnia di via Bologna rispettivamente si darà inizio alla parte illustrativa dell'olio come volano di crescita tra turismo, cultura e lavoro nonché tutte le curiosità di uso dell'olio. Non mancherà la creatività su legno di ulivo a cura dell'artista Vincenzo Azzarito. A conclusione del convegno si aprirà il percorso gastronomico "eccellenza il Signor EVO", a cura delle attività produttive sampietresi. Alle ore 21:30 la serata verrà animata dalla musica di Simone Luzzi and Band premiato in occasione del Concorso musicale all'Orfeo Stillo come miglior musica etnica popolare solista.

