



Fattoria di Pistoia

AZIENDA
AGRICOLA
MARZALLA



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"G. GALILEI"
PESCIA - PISTOIA - TOSCANA

Culligan
technosapere



"IL GHIARETO" onlus
Associazione dei Piccoli Produttori
del Fajardo di Sanata



CO.RI.PRO.
Consorzio Certificazione Prodotti Pecore di Olio



Ristorante Pizzeria
"Da Carla"



VILLAGGIO ALBERGO
SAN LORENZO & SANTA CATERINA
Ristorante dell'Antica Cantina



Città di Pescia



Di Pistoia
Antica Trattoria Lazzarini



PASSEGGIATA TRA GLI OLIVI E
DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI

Olivagando

FESTA DELL'OLIO
E DEI SAPORI
D'AUTUNNO

PESCIA 20 NOVEMBRE 2011

WWW.AGRARIOPESCIA.IT
info@agrariopecchia.it - 0572 49401
3397787677

Ufficio Turismo Comune di Pescia
turismo@comune.pescia.pt.it - 0572 490919

Un itinerario di 4 chilometri, lungo la Via della Fiaba che collega Pescia a Collodi.

Una passeggiata tra gli uliveti da farsi in compagnia, con diverse soste dove assaggiare piatti conditi con olio nuovo e sorseggiare un buon bicchiere di vino. Per gli amanti delle camminate è il momento ideale per riscoprire un percorso insolito carico di un fascino del tutto particolare e per stimolare i propri sensi.

La partenza avverrà dalle ore 10,00 alle ore 11,30 dal piazzale dell'Istituto Tecnico Agrario "D. Anzilotti", dove i partecipanti potranno lasciare le loro autovetture. Al momento della partenza la ricevuta del versamento sul c/c postale sarà convertita con un tagliando che consentirà la degustazione dei piatti indicati nel menù e che sarà validato da un incaricato ad ogni tappa.

Al termine dell'itinerario i partecipanti potranno usufruire di un servizio navetta per il ritorno all'Istituto.

Menù

Ia tappa - Valchiusa
fettunta con olio nuovo delle colline di Pescia
crostone con fagioli di Sorana IGP
pecorino del Consorzio a latte crudo della montagna pistoiese con pepe e olio
olive e sottoli

Ila tappa - La Cappella
pappa al pomodoro
farro della Garfagnana IGP con fagiolo antico rosso di Sorana IGP
farinata con cavolo nero

Illa tappa - La Dilezza
porchetta di suino brado della Svizzera pesciatina
spiedini di baccalà
fagioli di Sorana IGP
ceci

Iva tappa - Collodi
anicini e cantuccini con vinsanto "Bianco DOC della Valdinievole"
torta neccia con farina della Svizzera pesciatina e ricotta del Consorzio a latte crudo della montagna pistoiese

Tutto condito con l'olio nuovo delle colline di Pescia



Regolamento

L'itinerario può essere percorso solo a piedi. Con l'iscrizione ogni concorrente si assume la piena responsabilità sulla propria idoneità fisica e dei minori accompagnati. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità civile e penale per danni a persone e cose prima, durante e dopo la manifestazione.

Ogni partecipante è tenuto al più assoluto rispetto per l'ambiente: non si possono lasciare rifiuti lungo il percorso, né arrecare danni all'ambiente. In caso di maltempo gli iscritti potranno assaggiare i piatti proposti presso l'Istituto Agrario. In caso di mancata partecipazione il costo della partecipazione non sarà rimborsato.

Modalità di iscrizione

Adulti: 20 euro
Ridotti: 15 euro (da 6 a 16 anni)
Gratis bambini sino a 6 anni

Il versamento potrà essere effettuato: presso la segreteria dell'Istituto, oppure sul c/c postale n° 11757515 intestato a ITAG Anzilotti servizio cassa - Viale Ricciano n°5 Pescia, o tramite bonifico bancario (codice IBAN: IT0420539024900000001111001) indicando il nome di chi ha effettuato la prenotazione, il numero di biglietti adulti ed il numero di biglietti ridotti. Copia del bollettino di versamento dovrà essere inviata via fax al n° 0572 477957

Chiusura iscrizioni: 12 novembre; l'organizzazione si riserva comunque il diritto di chiudere le iscrizioni al raggiungimento del numero limite dei partecipanti.