

PERLED'OLIO

1^A MOSTRA MERCATO DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA A PERLEDO
(E TANTO ALTRO)

PERLEDO (LC)
30 GIUGNO
1 LUGLIO
2012



PRESENTAZIONE

L'Amministrazione comunale di Perledo, insieme ad AIPOL, OLIPER e al Consorzio Olio DOP Laghi Lombardi, ha a cuore la promozione e la tutela del proprio territorio.

Ha scelto, con grande coraggio, di istituire la prima manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva, che di Perledo ne è simbolo.

Grazie a questo prodotto, che assume in questa parte d'Italia connotazioni del tutto particolari per la latitudine dove ci troviamo, erano devote anche le famiglie del passato. Sempre più oggi la promozione del territorio passa attraverso la riqualificazione di prodotti di straordinario valore che nei decenni passati erano stati abbandonati.

Con questa scelta desideriamo non solo ridare lustro alla nostra identità, ma ringraziare anche quegli olivicoltori che hanno creduto nella riscoperta del prodotto.

Un sincero ringraziamento va ai ristoratori di Perledo e non che hanno accettato di partecipare a questa prima kermesse dedicata all'olio extravergine di oliva, agli sponsor ed alle Istituzioni che ci hanno appoggiato e ci vorranno sostenere in questa nostra sfida.

UNA SUGGERZIONE

Ho camminato, sospeso tra l'azzurro del cielo e del lago, gli antichi e angusti vicoli di Perledo. Mi emozionano quegli antri nascosti per le case senza vita ma non abbandonate, per l'esuberante panorama della sua natura tutto intorno alla vecchia chiesa.

Porto con me ovunque le parole dei contadini che sanno quando è tempo di raccogliere le olive per dare il miglior olio di frantoio; olive appena invaiate per ottenere il profumato liquido, verde e denso, nato da roccia.

Ne abbiamo curato insieme i rami per coglierne i frutti migliori e dolci.

L'olio extravergine di oliva è tra i prodotti meno valorizzati del nostro Paese; grazie a Perledo, quell'olio dalla provenienza certa e dal gusto inebriante, anche i contadini ed i campi otterranno identità.

La stessa che la vecchia Perledo non vuole perdere.

Perledo è esempio a quanti altri ne seguiranno i passi in Lombardia e oltre per dare all'Italia intera beneficio e prosperità.

Riccardo Lagorio



PROGRAMMA

Ore 14.30 di martedì 26 giugno

Crott del Pepott

L'Olivicoltura incontra la ristorazione

Incontro tra olivicoltori e ristoratori per la conoscenza dell'olio extravergine locale

A seguire visita all'antico frantoio

Ore 21.00

Sala civica di Perledo

Lotta alla mosca olearia

Incontro a tema a cura di Giandomenico Borelli

Ore 14.00 di sabato 30 giugno

- Apertura della Mostra mercato di olii e prodotti locali dall'Italia intera (e non solo), lungo le vie di Perledo con taglio del nastro e breve prolusione delle autorità

- Inaugurazione della mostra fotografica *la società delle api: immagini da un mondo straordinario* di Marina Gallandra

Ore 16.00 di sabato 30 giugno

Olio extravergine di oliva: nascita, nutrimento e piacere

La nascita dell'olio in Istria. Paola Delton, olivicolttrice in Dignano

La nascita dell'olio in Abruzzo. Antonella Circelluto, olivicolttrice in Moscufo

Il nutrimento. Evelina Flachi, dietista Prova del Cuoco

Il piacere. Claudia Crippa, ristoratrice

Modera Riccardo Lagorio, giornalista

Ore 21.00

Spettacolo con il Corpo Musicale San Dionigi di Premana

Piazza della Libertà

Ore 10.00 di domenica 1 luglio
Apertura della mostra mercato Grand'olio

Ore 10.30
Degustazione guidata degli oli extravergini presenti a Perledo.
A cura di Marco Antonucci, critico ed esperto d'olio di *Slow food*, con la partecipazione di Massimiliano Locatelli, presidente della D.O.P. Olio Extravergine di Oliva Laghi lombardi

Ore 11.30
Lettura di poesie sull'olivo
Autore Giandomenico Borelli - Presenta Gianfranco Scotti

Ore 15.30
L'esperienza per riconoscere un buon olio extravergine d'oliva
Maurizio Vaninetti, ristoratore
Giovanni Papacchini, agronomo e olivicoltore in Toscana
Marco Antonucci, critico
Conduce Riccardo Lagorio, giornalista

Ore 16.30
Degustazione guidata degli oli extravergini presenti a Perledo.
A cura di Marco Antonucci e Riccardo Lagorio, con la partecipazione dei produttori

Ore 18.00
Castello di Vezio
Concerto di clarinetti

Per maggiori informazioni
3386847173



Ristorante Il Caminetto

Gittana di Perledo - Viale Progresso, 4

Tel. e Fax +39.0341.815.225

Tel. +39.0341.815.127

www.ilcaminettoonline.com - info@ilcaminettoonline.com

Antipasti:

Bruschetta di Ciabatta a lievitazione lenta

Pinzimonio di verdure dei nostri orti

Duo di caprini del contadino

Primo:

Insalata di orzo all' olio extravergine di oliva di Perledo con Bresaola della Valtellina

Secondo:

Filetto di lavarello del Lago di Como alle erbe

Dolce:

Gelato all' olio extravergine di oliva di Perledo

€25 vini e bevande escluse

Antipasti:

Antipasto misto con Patè con crostini

Verdure sott'olio fatte in casa

Assortimento di salumi sul tagliere

Primo:

Bis di primi piatti

Secondo:

a scelta fra "roustin negà"

o pesce di lago con contorno

€22 vini e bevande escluse

TRATTORIA CA'MIA

Via Degli Archi, 4 - Perledo

Tel. 0341.830.377 - Cell. 348.7535600

www.tratteriacamia.it

L'OLIO SULLA TAVOLA DEI RISTORANTI DI PERLEDO

di Sabrina Nogara

Perle del Perledo

Perledo

Via per Vezio - Località Campallo

Cel. 346.3566777 - è gradita la prenotazione

Bresaola con rucola e grana
Formaggio fresco di capra

Polenta

Insalata di farro mediterranea

Dolce

Caffè

€20 vini e bevande escluse

L'OLIO SULLA TAVOLA DEI RISTORANTI DI PERLEDO

Antipasti:

Carpione di pesciolini

Primo:

Spaghetti al missoltino
della tradizione

Secondo:

Filetto di lavarello burro e salvia

€25 compreso 1/4 vino 1/2 acqua



Ristorante
The Beach

Lido di Perledo e Varenna
Tel. 0341.815370



Ilriforodelcastello

c/o Castello di Vezio - Perledo

+39 348 8242504 +39 333 4485975

info@castellodivezio.it www.castellodivezio.it

Antipasti:

Antipasto misto della casa con salse a base di olio extravergine di vezio

Primo:

Tortelli di radicchio al sugo di ricotta e pomodorini e olio extravergine di vezio

Secondo:

Filetto di lavarello marinato in olio extravergine di vezio con timo selvatico

Verdure di stagione condite con olio extravergine di vezio

€25 incluso acqua, vino della casa, caffè

Antipasti:

Bruschette alla contadina

Barchette "Lucie" al paté di lavarello

Trota marinata all'arancio con menta e olio extravergine dop crudo

Primo:

pappardelle fatte in casa con scaglie di pecorino e olio extravergine dop "Laghi Lombardi Lario"

Secondo:

insalatone con pesce di lago e olio extravergine dop

Dolce:

gelato ai biscotti d'olio

€30 prezzo in sala ristorante

*€38 prezzo sulla terrazza vista lago del castello
incluso acqua, vino della casa, caffè*

A Pontichetto

Vezio di Perledo - Via della Foppa, 2
Tel. 0341-830316 - Cell. 347-9056030
info@ristoranteilpontichetto.com

L'OLIO SULLA TAVOLA DEI RISTORANTI DI PERLEDO

L'OLIO DI PERLEDO SULLA TAVOLA DEI RISTORANTI DELLA LOMBARDIA

Il Cantinone

via De Giacomi, 39 - Madesimo (SO) - Tel. 034356120

*Fragole marinate con olio di Perledo e tè verde selvatico
con gelato di polenta*

Ristorante Ricciolo

via Provinciale, 165 - Mandello (LC) - Tel. 0341732546

Spaghetti missultà

Trattoria Il Quinto Quarto

via Andrea Appiani, 8 - Bosisio Parini (LC) - Tel. 031865502

*Carpaccio di carne fassona piemontese con Parmigiano
Reggiano 36 mesi ed olio extravergine d'oliva di Perledo*

Ristorante Maloja

via Spluga, 43 - Dubino (SO) - Tel. 0342687936

*Tortelloni striati alle ortiche ripieni di ricotta di capra
con olio extravergine d'oliva di Perledo*

Osteria Sali e Tabacchi

piazza San Rocco, 3 - Mandello (LC) - Tel. 0341733715

*Insalata di lavarello marinato in olio extravergine di oliva
di Perledo con patata bianca di Esino*

Pierino Penati

via XXIV maggio, 36 - Viganò (LC) - Tel. 039956020

*Biscotto alle albicocche e cioccolato
con olio extravergine d'oliva di Perledo*

L'OLIO DI PERLEDO SULLA TAVOLA DEI RISTORANTI DELLA LOMBARDIA

Crotto di Biosio

Frazione Biosio, 1 - Bellano (LC) - Tel. 0341821362

Crespelle allo speck e taleggio con olio extravergine di Biosio

Ristorante La Costa

via Curone, 15 - Perego (LC) - Tel. 0395312218

*Risotto della nonna Ines con pomodoro fresco
mantecato con olio di Perledo*

Trattoria Visconti

via De Gasperi, 12 - Ambivere (BG) - Tel. 035908153

*Insalata di baccalà e patate con erbe aromatiche
e olio extravergine di Perledo*

La Locanda

piazza Stazione, 1 - Oggiono (LC) - Tel. 0341576340

*Seppioline agli agrumi con carciofi
e olio extravergine di Perledo*

La Piazzetta

largo G. Agnesi, 3 - Montevecchia (LC) - Tel. 0399930106

*Risotto alle gallinelle mantecato
con olio extravergine di Perledo*

Ristorante da Gigi

piazza IV novembre, 4 - Crandola V. (LC) - Tel. 0341840124

*Cassata di ricotta d'alpe Ortighera con pesto d'ortica all'olio
extravergine di Perledo*

Osteria del Crotto

via Pedemontana, 22 - Morbegno (SO) - Tel. 0342614800

*Ravioli di pesce di lago con emulsione di olio di Perledo
ed erbe di montagna*



CASTELLO DI VEZIO
AGRITURISMO

Prenotazioni solo on-line
Booking only on line
www.agriturismocastellodivezio.it



**Idee pratiche per la cura
di animali, orti e giardini**

via grandi 26 - Lecco
Tel 0341 286285 fax 0341 291304
emporio.agricolo@libero.it



GARDEN TECHNOLOGY
di BARRI CORRADO

Via Spluga, 122
NUOVA OLONIO - DUBINO
Tel. 0342 687212

Bar
MILANO

di Paolo Baruffaldi & C.

PERLEDO (Lc)
Via Pace, 2
Tel. 0341 815 231

COMUNE DI PERLEDO

con la collaborazione di

OLIPER

AIPOL

CONSORZIO OLIO DOP LAGHI LOMBARDI

con il patrocinio di

REGIONE LOMBARDIA

PROVINCIA DI LECCO

COMUNITÀ MONTANA

VALSASSINA, VALVARRONE, VAL DESINO E RIVIERA

PARCO DELLE GRIGNE

CAMERA DI COMMERCIO DI LECCO

CONSORZIO BIM

con il contributo di

ACEL SERVICE

CONSORZIO PATATA BIANCA DI ESINO

TERME DI TARTAVALLE

per info:

www.aipol.bs.it

www.oliper.it

www.patatabiancadiesino.it

www.comune.perledo.lc.it

www.larioorientale.eu



*Ideazione e realizzazione del progetto: Riccardo Lagorio
Progetto grafico e Stampa: Grafiche Rusconi Bellano*