

Oggi Notizie Cultura Cinema Mostre Spettacoli Appuntamenti

Cerca in [Calendario](#) > Segnala il tuo avvenimento

Cerca in [Notizie](#)

NOTIZIE > MANIFESTAZIONI > 29 MAGGIO 2015

oggi in friuli venezia giulia

- Pordenone (PN):** Perle musicali in Villa 2015 - 8ª edizione
 - Trieste (TS):** La Grande Trieste 1891-1914. Ritratto di una città
 - Pordenone (PN):** Premio Simona Cigana 2015 - VI edizione
 - Trieste (TS):** Wunderküche - Corso di cucina Medievale e Rinascimentale
 - Trieste (TS):** Akab : "Defragment"
 - Trieste (TS):** Quando l'Italia dichiarò guerra all'Austria: Trieste, i moti del 23-24 maggio 1915
- [Tutti gli avvenimenti di oggi in fvg](#)

in evidenza

Cinema: "Através da Obra" (Attraverso l'Opera) di Enrico Basaldella
Cinema dei Fabbri
Trieste
Il 29/05/15



"Opera Caffè": incontro con gli interpreti di "Don Pasquale"
Sala "Bobi Bazlen" - Palazzo Gopcevich
Trieste
Il 29/05/15



Gillo Dorfles. Opere grafiche 1952-2010
Leg Antiqua
Gorizia
Dal 29/05/15
al 28/06/15



enogastronomia

Le tipiche Osmize triestine
varie sedi
provincia di Trieste (TS)
Dal 10/02/12
al 31/12/15



Sabato on Wine
varie sedi
Gorizia - Pordenone - Udine (--)
Dal 10/02/12
al 31/12/15



"Purcit in Staiare"
centro cittadino
Artegna (UD)
Dal 10/02/12
al 31/12/15



[vedi enogastronomia](#)

"Olio e Dintorni" prosegue nel weekend fra incontri, laboratori e degustazioni



Oleis di Manzano (UD) - Prosegue "Olio e Dintorni", l'evento dedicato all'olio extravergine di oliva di produzione regionale a Villa Maseri a Oleis di Manzano. Sabato 30 maggio alle 10, a Villa Maseri, si entrerà in contatto diretto con il mondo dell'ulivo con



l'appuntamento Coltivativo e Degustolio, curato dal tecnico dell'Ersa Ennio Scarbolo: una lezione di potatura, coltivazione e di approccio alla degustazione dell'olio. Dalle 14.30 gli esperti assaggiatori, ma anche tutto il pubblico, si potranno ritrovare per il Test sensoriale internazionale con oli dai territori di Manzano, Trieste, Colli Orientali, Caneva, Dignano d'Istria, Albona (HR) e Brda (SLO), a cura dell'Università di Udine.

Alle 16 si continuerà con il secondo appuntamento di "OlioLab", il mini laboratorio gratuito, con percorso didattico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva, realizzato dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine e dedicato, in particolar modo, ai ragazzi delle scuole primarie di primo e secondo grado del territorio. Dalle 16.30 alle 18 è previsto l'appuntamento creativo Olio di gomito, il laboratorio di pittura e realizzazione di oggetti con materiali di riciclo, curato da Lara Michela Fedele e dedicato ai ragazzi di tutte le età (consigliata la prenotazione). Dopo il grande successo degli scorsi anni, ritorna anche in questa edizione dalle 18 alle 19.30, il piccolo corso gratuito di cucina Impariamo a usare il nostro olio, per i piccoli chef (ma anche per le mamme e i papà). Curato da Mamy Chef, alias Sonia Cantarutti, svelerà a grandi e piccini i segreti dell'uso in cucina dell'olio extravergine del territorio, alla scoperta di cibi di qualità (si consiglia la prenotazione). Novità di quest'anno: il giro turistico in carrozza per le campagne circostanti (si consiglia la prenotazione).

Appuntamento, dalle 18.30 alle 19.30, con PizzOlio, la degustazione delle sfiziose pizze Gabin capaci di stupire e deliziare il palato per gli ingredienti proposti; qui in abbinamento alle birre Chazil. La serata si concluderà con lo spettacolo in lingua friulana, Il Bobo rosso, della compagnia teatrale Picje Dispicje alle 21. Inoltre, nelle giornate di sabato 30 e domenica 31, dalle 10 alle 20, l'associazione Culturalegno con la Tornitura al naturale con il legno d'ulivo, farà vedere dal vivo la lavorazione di trottelle e giochi in legno per tutte le età.

Nella tre giorni dedicata all'olio saranno presenti negli stand, in degustazione, anche gli oli della regione Liguria oltre a quelli di Albona, Dignano d'Istria e Brda; acquistabili gli oli a chilometro zero delle aziende regionali. Appuntamento con "Aperitiv-Olio" nell'Enoteca allestita in villa per sabato 30 e domenica 31 dalle 19. E grazie alla cucina sempre attiva, condotta dalla chef Alberta, ogni giorno ci sarà in degustazione un prelibato menù predisposto in collaborazione con il gruppo delle Sommelier regionali e composto da ricette della tradizione a base di prodotti del territorio regionale, naturalmente conditi con l'olio extravergine d'oliva autoctono.

Info e programma: www.oleisedintorni.wix.com.

Prenotazione per corsi, laboratori, test sensoriali, giri in carrozza, degustazione PizzOlio: Manuela (338.1473352), Monica (329.7498758), annamariachiappo@gmail.com.

[Leggi le Ultime Notizie >>>](#)

[> Contatta la Redazione](#) [> Mappa del sito](#) [> Musei in Friuli Venezia Giulia](#)



Testata giornalistica registrata al Tribunale di Trieste n.1106 del 22/04/2005 - Editore ProgettoCultura - © copyright ProgettoCultura
Pubblicazione con aggiornamento quotidiano - tutti i diritti riservati - Testata - condizioni di utilizzo