

Gusto Docet a Trevi

Il Complesso Museale di San Francesco e Menti Associate puntano ancora sul territorio di Trevi e sul suo prodotto principe: l'Olio Extravergine d'Oliva. Questa volta la valorizzazione verrà fatta attraverso le vostre papille gustative, un gioco divertente e un indottrinamento al gusto, attraverso i consigli e i segreti di chi ha fatto dell'Olio di Trevi il suo obiettivo principale. Sarete voi a capire quali sono gli oli di qualità e come si distinguono da quelli a basso mercato attraverso una degustazione molto particolare. La coltura dell'olio a Trevi è millenaria e questo non lo attestano solamente le fonti storiche, ma anche le tradizioni e le usanze cittadine, che tuttora seguono alla lettera i consigli dei predecessori, che con sudore e passione resero la cittadina umbra quel borgo arroccato "cinto dagli ulivi". La maggiore testimonianza di questo folklore millenario è il gusto, unico e distinto, che il frutto di questi uliveti lascia al primo assaggio. La piccantezza iniziale, data dal cultivar principe di queste terre, il moraiolo, pian piano si ammorbidisce lasciando un setoso retrogusto di carciofo o mandorla. Il retrogusto che va dal sapore più corposo al morbido del mandorlato non è casuale, ma è una scelta consapevole fatta in tempi di raccolta, anticipandola o posticipandola. Il gusto unico di questi oli è frutto di un lavoro lunghissimo e certosino, insieme al Farntoio Gaudenzi impareremo a riconoscere gli oli di qualità da quelli di basso livello. Un gioco che metterà alla prova il vostro palato, stimolandolo e divertendolo, una guida sensoriale che vi permetterà di valorizzare i piatti della vostra cucina grazie alla scelta di un "condimento" all'altezza.



Info e prenotazioni a info@museitrevi.it o chiamando il numero 0742381628 | 3470796571.