



Associazione di cultura
enogastronomica



Delegazione di Pesaro – Urbino

in collaborazione con

**Agriturismo
JOSTARIA**
Borgo Pace
0722/89413

organizzano

Gustosa ... Borgo Pace

“ tra carbonaie e sapori unici ”

Borgo Pace (Pu)

Mercoledì 11 Agosto 2010

*“gli autentici Viandanti dei Sapori ... e del Gusto, immersi nella verde
atmosfera della sorgente del Metauro e dell'Alpe della Luna, tra storia e tradizione”*

programma:

- Ore 10.00 - **Raduno in Piazza del Pino** (del Comune) – **Borgo Pace** (con mezzi propri)
- Ore 10.30 - **Visita guidata alla “cotta del carbone “**, la carbonaia storica di Parchiule.
La carbonaia è stata predisposta appositamente per il nostro gruppo.
- Ore 11.30 - **Seduta di Assaggio Certificata O.L.E.A.** - c/o Agriturismo Jostaria.
Loc. Palazzo Mucci - Strada per Parchiule
*All'incontro, riservato agli assaggiatori in formazione, potranno assistere,
gratuitamente, anche gli ospiti della gita, interessati a conoscere l'olio extravergine
di oliva di qualità;*
- **per gli altri partecipanti, visita libera all'Abbazia Benedettina a Lamoli**
a 3 Km da Borgo Pace.
- Ore 12.45 - **“Gustosa ...Borgo Pace ” - Pranzo c/o Agriturismo Jostaria**
*Lo chef Domenico ci preparerà un ricco pranzo all'insegna della più “gustosa”
tradizione gastronomica di Borgo Pace e dell'Alpe della Luna;*

Menù proposto:

- **Antipasti:** *Prosciutto e lonza di Mercatello sul M., bruschette all'olio extravergine
di oliva, focaccina e crostini di fegato e verdure*
- **Primi:** *Calcioni alla ricotta e patata rossa di Sompiano, al sugo di datterini e
goletta rosolata
Tagliatelle al sugo d'oca*
- **Secondi:** *Oca in umido
Coniglio in porchetta e faraona al forno alla moda di Borgo Pace
Patate al forno e insalata all'olio extravergine di oliva.
Pecorino e marmellate fatte in casa*
- **Dolci e pane:** *Pane di Borgo Pace cotto nel forno a legna, crostate e cantucci*
- **Bevande e digestivi:** *Bianchetto del Metauro e Sangiovese; Vin Santo e distillati, caffè.*

Quota Pranzo: € 25.00 – Posti limitati Max 40

**Prenotazioni obbligatorie per il pranzo (€ 25,00) e per la Seduta di Assaggio OLEA (€ 10,00)
entro il 6 agosto - al n. 3387798125 Mara Beciani o segreteria@olea.info**

*Si ringraziano per la collaborazione: Marco Moretti – funzionario Regione Marche – Ufficio Agricolo di Urbania,
l'azienda Agr. Mariotti Cesare che ha offerto i vini di qualità e Domenico dell'Agriturismo Jostaria*

info: www.viandantideisapori.it www.olea.info