



COMUNITÀ  
MONTANA  
del SEBINO  
BRESCIANO



**ISEO**  
LUNGOLAGO  
MARCONI

*sabato 2  
e domenica 3  
giugno*

# 1 produttori di olio EVO e DOP presenti alla **Cittadella dell'Olio**:

## MARONE

*Frantoio Vela* - [www.saporidimarone.it](http://www.saporidimarone.it)  
*Az. Agricola Ortal* - [www.oliveortal.com](http://www.oliveortal.com)  
*Az. Agricola Gali* - [www.oliogali.it](http://www.oliogali.it)  
*Az. Agricola Stallone* - [www.saporidimarone.it](http://www.saporidimarone.it)

## SULZANO

*Az. Agricola Le Carere*  
[lecarere@alice.it](mailto:lecarere@alice.it)

## SALE MARASINO

*Az. Agricola Leonardo*  
[www.azagrleonardo.it](http://www.azagrleonardo.it)

## MONTEISOLA

*Associazione Olivicoltori*  
[lisoladellolio@libero.it](mailto:lisoladellolio@libero.it)  
*Montisola S.A.S.*  
*Società Agricola le dame rosse*  
*Az. Agricola Ribola Maurizio*  
*Società Agricola La punta*  
.....  
*Aipol Soc Coop Agricola*  
[www.aipol.bs.it](http://www.aipol.bs.it)

design &

# Cittadella dell'Olio **Sebino**

*Riviera degli Ulivi*  
**LAGO d'ISEO**

*1 produttori del lago d'Iseo  
 presenteranno il loro  
 Olio Extra Vergine e DOP  
 a Iseo, in occasione del  
 Festival dei Laghi*

ORGANIZZATO DA:



COMUNE  
di ISEO



COMUNE  
di MARONE



COMUNE  
di PISSOGNE



COMUNE  
di MONTE  
ISOLA



COMUNE  
di SALE  
MARASINO



COMUNE  
di SULZANO



COMUNE  
di COLDRETHI



>> Riviera degli Ulivi  
>> Comunità Montana del Sebino Bresciano

[www.cmsebino.bs.it](http://www.cmsebino.bs.it)

CON IL  
CONTRIBUTO DI:



Navigazione Lago d'Iseo



SPADACINI  
interbancaria di credito

L'INIZIATIVA È  
OSPITATA AD ISEO  
IN OCCASIONE DEL



# Programma

## Sabato 2 giugno

**dalle ore 9.00 alle 22.00 -Lungolago Marconi:**

Apertura della **Cittadella dell'Olio** area dedicata alla promozione dell'olio locale, con degustazione e vendita dell'olio extra vergine e DOP del lago di Iseo, con le aziende agricole:

*Leonardo (Sale Marasino)*

*Associazione Olivicoltori di Monteisola*

*Ortali, Gali, Stallone ed il Frantoio Vela (Marone)*

*Le Carere (Sulzano).*

**Alle ore 12.00 Taglio del nastro della**

**Cittadella dell'Olio**, con i Sindaci dei Comuni organizzatori e l'Assessore regionale all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi Fabio Rolfi.

**ore 12.00 alle ore 18.00**

**Show cooking** a cura dell'associazione Ristoratori di Vallecamonica.

## Domenica 3 giugno

**dalle ore 9.00 alle 22.00 -Lungolago Marconi:**

Apertura della **Cittadella dell'Olio** l'area dedicata alla promozione dell'olio locale, con degustazione e vendita dell'Olio Extra Vergine e Dop del lago di Iseo.

**ore 12.00 -Lungolago Marconi: Cittadella dell'Olio**

**Show cooking** a cura di Francesca Marsetti **Francicbef**, a base di olio del Sebino.

**dalle ore 15.00 alle 17.00 - Porto G. Rosa**

**Crociera delle tre isole**, con degustazione d'Olio Extra Vergine di Oliva a bordo.

**ore 18.00 - Lungolago Marconi: Cittadella dell'Olio**

**Show cooking** a cura degli Operatori Turistici di Clusane di Iseo.

# Tour delle Isole

3 GIUGNO, IN OCCASIONE DELLA  
**Cittadella dell'Olio**

- partenza ore 15 dal porto turistico di Iseo
- degustazione di Olio Extra Vergine e DOP del Sebino a bordo
- rientro ad Iseo alle ore 17

## COME ISCRIVERSI ALLA CROCIERA:

Prezzo per crociera: euro 7 per persona da pagare anticipatamente, prenotazioni entro giovedì 31 maggio (posti limitati, nr 100, a sedere e in piedi). Per prenotare inviare una mail a [info@cmsebino.bs.it](mailto:info@cmsebino.bs.it), con oggetto:

Cittadella dell'olio – **ISCRIZIONE CROCIERA**

Nel corpo mail indicare nome e cognome di un referente della prenotazione, numero di telefono, il numero di persone; la richiesta avrà un riscontro, in merito alla disponibilità di posti ed alla modalità di versamento della quota (la prenotazione sarà valida una volta ufficializzato il pagamento).

info: **Comunità Montana del Sebino Bresciano**  
tel. 030986314 int 6

## Le caratteristiche dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP "Laghi Lombardi" menzione Sebino:

L'Olio Extra Vergine di Oliva, DOP "Laghi Lombardi" Sebino è ottenuto dalla molitura delle olive sane raccolte dalla pianta a mano o con mezzi meccanici presenta le seguenti caratteristiche tipiche:

**COLORE:** si passa dal verde al giallo, a seconda del grado di maturazione delle olive e della tecnologia di molitura adottata (tipo tradizionale o a ciclo continuo).

**ODORE:** l'olio si presenta all'olfatto con un profumo di fruttato di oliva classificato, come intensità, medio o leggero.

**SAPORE:** all'assaggio l'olio si rivela molto armonico nella sua struttura, con un gusto di fruttato di oliva accompagnato da una leggera sensazione di amaro e piccante; presenta, talvolta, un retrogusto di mandorla dolce.

**ACIDITA':** la raccolta e la molitura delle olive eseguita tempestivamente permettono di ottenere un olio dall'acidità bassa (0,2 % - 0,3 %) rispetto all'0,8 % previsto dalla legge.

Le caratteristiche dell'olio, ottenuto sul Sebino, rendono questo prodotto di alta qualità, molto apprezzato dal consumatore che ne sa apprezzare la fragranza, esaltata sia da pietanze crude che da piatti cotti.