



www.valleagno.eu info@valleagno.eu

Valleagno Camper Club

Associazione Camperisti della Vallata dell'Agno

Olio in Camper Ideale per bambini! 19-20 novembre 2011 Presso l'Azienda REDORO di Grezzana (VR)

Nonostante il grande successo, i valori che guidano l'azienda continuano ad essere gli stessi di una volta: qualità, genuinità, e amore in ogni piccolo gesto, dalla coltivazione delle olive, alla raccolta a mano, fino alla trasformazione in olio extra vergine o in prodotti prelibati come il patè o le specialità sott'olio. Fondata nel 1895 dai fondatori: RE_gina ed isi_DORO da cui il nome REDORO. L'azienda di natura artigianale rimane legata alla tradizione, ma si rivolge dinamicamente agli sviluppi del mercato. La passione e i segreti per creare l'olio extra vergine REDORO 100% italiano, vengono passati di padre in figlio da oltre 100 anni portando a metà degli anni 90 al passaggio da realtà produttiva locale a realtà nazionale ed internazionale, per portare in ogni cucina e su ogni tavola del mondo la passione, il gusto e la qualità dell'esperienza REDORO.



Visita all'Azienda

Sabato 19 novembre Ritrovo partecipanti presso l'area sosta di Soave (VR) Via Mere (vicino stazione carabinieri) ore 10.00 visita facoltativa all'omonimo Castello, (adulti 6,00 € bambini 4,00 €) ore 11.00 degustazione vini presso la cantina **Rocca Sveva** di Soave. Pranzo libero, trasferimento presso l'azienda REDORO a Grezzana (VR) via Marconi,30, sosta gratuita all'interno della ditta. Ore 16.00 visita guidata dell'azienda, al termine aperitivo offerto dalla ditta. Ore 20.30 passeggiata di 10 minuti fino al ristorante La Fornace "da El Foia" per cena caratteristica con contributo del nostro Socio Salvano Daniele proprietario dell'azienda (facoltativo).

Domenica 20 novembre ore 10.00 ATTIVITA PER I BAMBINI e non : raccolta delle olive, trasporto al frantoio per la molinatura, l'olio estratto sarà omaggio per il partecipante. Ore 12.00 spuntino con bruschette offerte dalla ditta. Pranzo e pomeriggio libero. Informiamo i partecipanti che a Mezzane, dove ha sede l'altro frantoio REDORO è in corso la festa dell'olio con stand gastronomici.

Programma

Una tradizione antica e una qualità evoluta oggi riconosciute nel PRIMO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA VENETO D.O.P. In Veneto la coltivazione dell'ulivo, grazie al clima favorevole delle colline e della zona del Garda, ha una tradizione che dura ormai da secoli, da cui prendono vita prodotti che sono oggi particolarmente apprezzati dai numerosi turisti stranieri presenti sul territorio, e da tutti coloro che ricercano nell'olio caratteristiche organolettiche più delicate e meno decise rispetto a quelle dei prodotti del sud Italia.



Scheda di adesione (da consegnare con acconto di € 10.00) nei punti VCC entro il 16/11/2011			
Equipaggio.....	adulti.....	Bambini.....	Cellulare
Cena adulti	numero.....	x € 15,00	=.....
Cena bambini	numero.....	x € 10,00	=.....
Acconto per conferma			€ 10,00
Saldo da versare all'arrivo		