

# AMBIATA

*Responsabile*

Riparlare dello sviluppo  
in agricoltura e nelle aree rurali

## ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO OLIO, VINO, FORMAGGIO

12, 19, 26 GIUGNO 2010 - PAGANICO Dalle ore 18 siete i benvenuti

Serate a tema con esperti dedicate alla tecnica della degustazione, assaggio, analisi sensoriale dei prodotti del nostro territorio, in collaborazione con i produttori agricoli associati.

**Vetrina dei prodotti presenti nella Bottega Responsabile**

**Sabato 12 giugno: il carrello dei FORMAGGI**

In degustazione formaggi freschi e stagionati dei produttori casari  
Abbinamenti con confetture, miele, composte di verdure e gelatine

**Sabato 19 giugno:**

**L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
Dalle cultivar autoctone al DOP - Tecnica dell'assaggio e degustazione guidata  
Abbinamenti con pane e verdure

**Sabato 26 giugno:**

**SANGIOVESE DOC:**  
**La strada del Montecucco**  
Abbinamento con pane e salami

Ingresso promozionale per 1 degustazione: € 5 a persona  
ingresso promozionale per le tre serate: € 10 a persona

**Bottega Responsabile - Corso Fagarè, 44  
PAGANICO - Grosseto, Tel. 0564 902100**

 Iniziativa realizzata con il contributo della Regione Toscana nell'ambito del Progetto regionale Filiera Corta - Rete Regionale per la Valorizzazione dei Prodotti Agricoli Toscani



*Strada del Vino Montecucco  
e dei sapori d'Amiata*

INFO:  
labottegaresponsabile@alice.it  
Tel 0564 902100  
Corso Fagarè 44, Paganico (Giulia 335 8458652)