

L'AZIENDA MARFUGA CONQUISTA LE AMBITISSIME "3 OLIVE" SLOW FOOD E PROPONE UNA DEGUSTAZIONE DI GELATO ALL'EXTRAVERGINE

Sabato l'originale appuntamento delizierà i palati dei tanti curiosi della città del Festival dei 2 Mondi che vorranno assaggiare il gelato all'olio extravergine

10/07/2009 09:16

L'Azienda Marfuga conquista le ambitissime 'tre olive' della guida Slow Food, da sempre considerata un'eccellenza per l'importanza che assegna ai diversi sapori, prodotti, luoghi e metodi di produzione. Le tre olive sono, per un prodotto, sinonimo di rarità e di preziosità e i dati lo dimostrano: 722 gli oli vagliati dagli oltre 100 esperti assaggiatori, di cui solo 58 hanno ottenuto il più alto riconoscimento. Due gli oli premiati in casa

Marfuga - il Dop Umbria e "L'affiorante" - a testimonianza di come l'azienda locale produca con attenzione e con dedizione il nettare verde.

Gli oli premiati saranno, inoltre, protagonisti di un'originale iniziativa: "Due Mondi di gelato all'olio".

Nell'ultimo sabato festivaliero, l'azienda Marfuga ha organizzato presso la Gastronomia Gennari di Via dei Duchi, una particolare

degustazione. Infatti, dalle 17.30 fino alla mezzanotte sarà possibile assaggiare il gelato all'olio extravergine. Il noto chef Marco Gubbiotti del ristorante "La Bastiglia", creerà con la tecnica dell'infusione a freddo sublimi gelati che,

sicuramente, tanti curiosi vorranno assaggiare.

Un'inusuale delizia che coinvolgerà le percezioni visive e gustative e che sarà, grazie alle sapienti qualità del Maestro Gubbiotti, abbinata ad altre lavorazioni particolari come quella del gelato al carciofo e al tartufo ed a gusti più

tradizionali come vaniglia e cioccolato.

Ancora una volta quindi Francesco Gradassi, titolare della Marfuga, dimostra come il suo extravergine non sia un semplice grasso vegetale ma una vera e propria opera d'arte.

www.tuttoggi.info