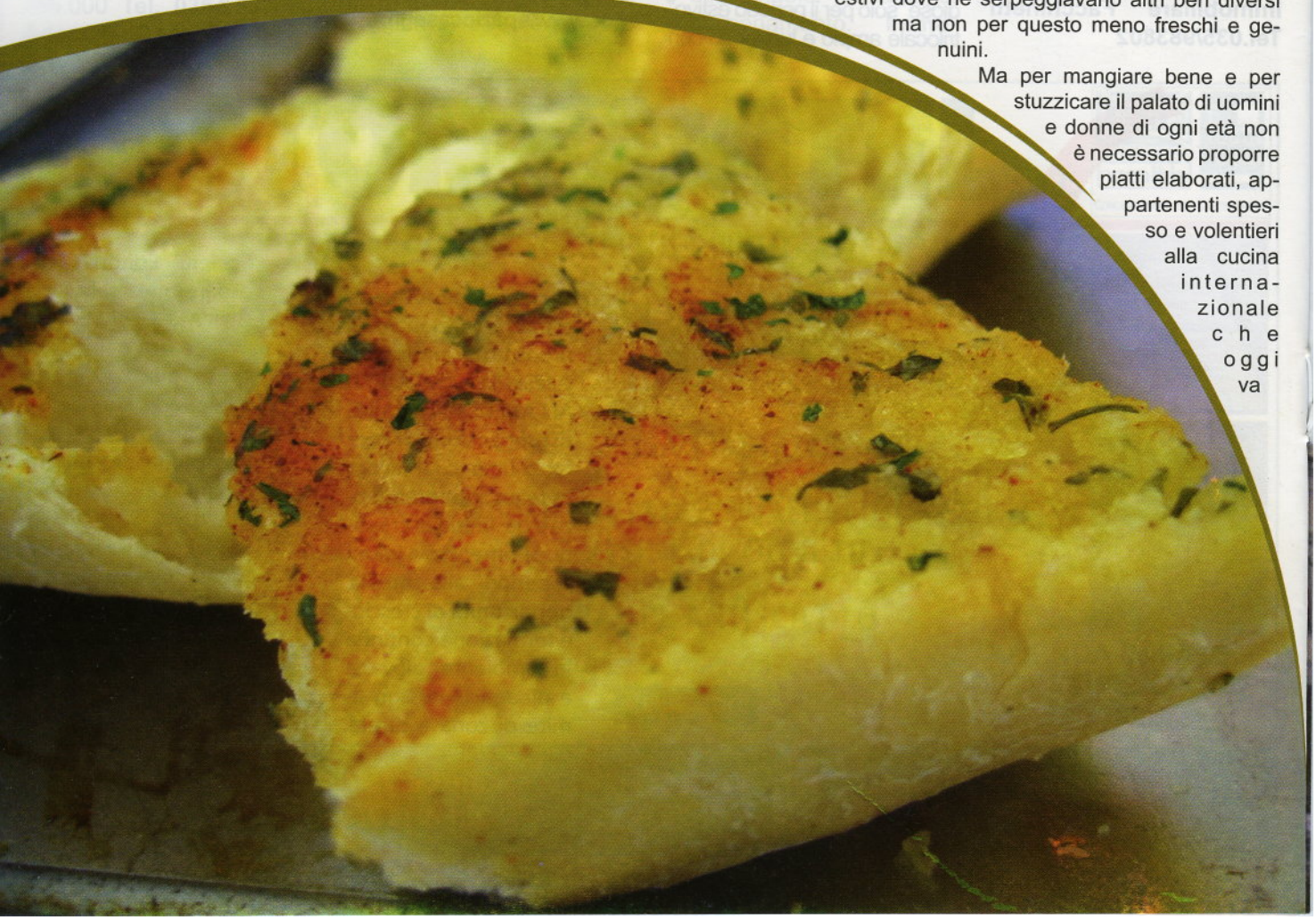
A cura di: *Laura Gorini*

PANE E Olio

in frantoio a Marone

Autunno sapore di caldarroste, succulenti arrosti e aromi nuovi, lasciati spesso da parte nei mesi primaverili ed estivi dove ne serpeggiavano altri ben diversi ma non per questo meno freschi e genuini.

Ma per mangiare bene e per stuzzicare il palato di uomini e donne di ogni età non è necessario proporre piatti elaborati, appartenenti spesso e volentieri alla cucina internazionale che oggi va



per la maggiore, bensì è doveroso, se non dovuto, andare a riscoprire gusti semplici, appartenenti magari a tempi più antichi e remoti e proprio per questo motivo ancora più ricchi di fascino di mistero, due caratteristiche che anche quando si parla di cibo non dovrebbero mancare mai.
Un iter dunque negli alimenti culinari basilari e fondamentali sarebbe opportuno per far riaffiorare alla mente colori e sapori fin troppo spesso dimenticati, non perché non utilizzati ma perché annebbiati da altri, considerati più moderni e per certi versi innovatori, sebbene poi, come sovente acccade nella vita di tutti i giorni, "l'innovazione non paga affatto".
Conscio di ciò il Comune di Marone, con la stretta ed efficace collaborazione delle associazioni residenti sul territorio, ha indetto la nuova edizione (la sesta per l'esattezza) di "Pane e olio in frantoio...con sapori d'autunno", una ghiotta manifestazione mangereccia dalla nomenclatura semplice e sincera che rispecchia alla perfezione lo spirito stesso della kermessse culinaria, rinomata in tutto il Lago di Iseo e nelle provincie delle città di Brescia e di Bergamo.
Tuttavia, sebbene l'olio sarà il protagonista assoluto di questo succulento evento, troveranno largo spazio pure altri prodotti genuini del territorio che non solo saranno esposti ma saranno disponibili, in seguito a un'appetitosa degustazione, anche per l'acquisto a prezzi piuttosto vantaggiosi e competitivi.
Il tutto sarà reso possibile grazie all'ausilio dei Coltivatori diretti che con tanto entusiasmo hanno risposto all'iniziativa grazie alla quale potranno presentare al grande pubblico non soltanto locale prodotti definibili a buona ragione come delle vere e proprie rarità, delle chicche insomma per appassionati, addetti ai lavori e curiosi.
In particolare oltre all' ormai classica bruschetta con l'olio nuovo verranno offerti agli ospiti il vin brulè, il dolce d'autunno e la polenta "consa" che quest'anno verrà abbinata alla prossima DOP del territorio: il formaggio Silter.
L'allegria delle note musicali che ci preparano e ci avvicinano al Natale e di gruppi del folclore tradizionale animeranno tutta la giornata di Domenica 25 Novembre, la indetta per questa straordinaria manifestazione mangereccia che avrà come location il lungolago del paese e il Frantoio Vela.
La fascia d'orario scelta per le degustazioni verte dalle ore 10 mattutine fino alle ore 19 quando si chiuderà la sagra.

Per maggiori informazioni:

www.comune.marone.bs.it
www.rivieradegliulivi.bs.it
Comune di Marone,
tel. 030/ 987384
Pro Loco di Marone,
tel. 340/ 7074093.