



festa dell'olio  
DELLA VALLE DI MEZZANE

[www.festadellolio.com](http://www.festadellolio.com)  
[info@festadellolio.com](mailto:info@festadellolio.com)

Piazza IV Novembre 6  
37030 Mezzane di Sotto (VR)



da Verona  
seguire la SS11 in direzione Vicenza fino a Vago di Lavagno oppure, utilizzando la tangenziale est, utilizzare l'uscita n.1 Vago di Lavagno. Al semaforo girare a sinistra seguendo le indicazioni per Mezzane. Si oltrepassa prima una grande rotonda, poi il paese San Pietro di Lavagno; proseguendo dritto per circa 6/7 Km si arriva a Mezzane.

da Vicenza  
seguire la SS11 in direzione Verona fino a Vago di Lavagno. Al semaforo girare a destra seguendo le indicazioni per Mezzane. Si oltrepassa prima una grande rotonda, poi il paese San Pietro di Lavagno; proseguendo dritto per circa 6/7 Km si arriva a Mezzane.

provenendo dalla rete autostradale  
Uscendo a Verona Est prendere la tangenziale sud, e uscire in direzione Vicenza. Al semaforo girare a sinistra seguendo le indicazioni per Mezzane. Si oltrepassa prima una grande rotonda, poi il paese San Pietro di Lavagno; proseguendo dritto per circa 6/7 Km si arriva a Mezzane.



# 22<sup>ma</sup> FESTA DELL'OLIO

## DELLA VALLE DI MEZZANE

# 2015



# Novembre

19-20-21-22 28-29

## MEZZANE DI SOTTO



MEZZANE DI SOTTO



Comune di Mezzane

[info@festadellolio.com](mailto:info@festadellolio.com)

[www.festadellolio.com](http://www.festadellolio.com)

giovedì

19

ORE 18:00 Inaugurazione e convegno con presenza del Sindaco e autorità  
ORE 19:30 Inizio "Gala' dell'Olio" con i ristoratori di Mezzane e produttori di Olio

venerdì

20

ORE 17:30 Apertura mostra e chioschi della Festa dell'Olio  
ORE 19:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi  
ORE 21:00 Spettacolo con canti e danze antiche cimbre "Gruppo Ricerca Danza Popolare di Verona"

sabato

21

ORE 17:30 Apertura mostra e chioschi della Festa dell'Olio  
ORE 18:00 Laboratori sensoriali con narratori del Gusto  
ORE 19:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi  
ORE 21:00 Musiche e canzoni popolari in dialetto veronese con il gruppo folk "CONTRADA LORI"

domenica

22

ORE 9:30 Partenza visita guidata frantoi  
Dalle ore 9:30 presso i campi da calcio II° Torneo dell'Oliva  
ORE 12:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi  
ORE 15:00 Speciale truccabimbi con Michela e Ottorina  
ORE 17:00 Spettacolo bolle di sapone "Fatina Pronta al Volo"  
ORE 18:00 Laboratori sensoriali con narratori del Gusto  
ORE 19:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi

sabato

28

ORE 17:30 Apertura mostra e chioschi della Festa dell'Olio  
ORE 18:00 Laboratori sensoriali con narratori del Gusto  
ORE 19:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi  
ORE 21:00 Solisti di Canto Moderno di A.L.I.V.E. elli

domenica

29

ORE 9:30 Partenza visita guidata frantoi  
ORE 12:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi  
ORE 15:00 Speciale Truccabimbi con Michela Oliboni  
ORE 17:00 "Il Capitan Uncino" del gruppo Antanati  
ORE 18:00 Laboratori sensoriali con narratori del Gusto  
ORE 19:00 Apertura cucina con piatti tipici veronesi

Questo programma potrebbe subire lievi variazioni

Durante la manifestazione si terrà, presso la Villa Maffei, la Mostra Fotografica "Scatti in Lessinia" curata da Daù Foto Group

Presso la sala civica verrà proiettato il video documentario "Scatti in Lessinia".

Inoltre presso il cortile della splendida Villa Maffei ci saranno vari stand con esposizione e vendita di prodotti gastronomici tipici della nostra vallata per tutta la durata della festa.

Per il programma dettagliato e la descrizione degli spettacoli visitate il sito ufficiale della manifestazione e la nostra pagina facebook.

In un'atmosfera magica potrai trascorrere una piacevole serata o un pomeriggio domenicale, insieme a noi, assaporando piatti e vini tipici veronesi accompagnati dal nostro ottimo olio.  
Potrai scoprire i produttori di olio della valle di Mezzane e le cantine vinicole.

### Visite Guidate ai frantoi e alle cantine della valle di mezzane

DOMENICA 22 NOVEMBRE e DOMENICA 29 NOVEMBRE  
ORE 9:30 Partenza visita  
Le visite sono organizzate in collaborazione con Verona Autoctona.

### NOVITA' 2015!

#### LA FESTA DIVENTA ECO SOSTENIBILE

Quest'anno la Festa dell'Olio vuole essere ancora più attenta alle problematiche legate all'ecologia e quindi gli organizzatori hanno deciso di utilizzare solo piatti e stoviglie biodegradabili in collaborazione con AMIA e SERIT.

### La nostra cucina

#### Antipasti

Bruschetta "tre colori" (patè, olio, pomodoro) - Olio Le Coste

#### Primi

Bigoli cò la Sardèla - Olio San Cassiano  
Fettuccine al Sugo d'Anatra - Olio Verzen  
Vellutata del contadino (Porri e Patate) - Olio Terre Bianche

#### Secondi

Lesso con la Pearà - Olio Redoro  
Baccalà con la polenta - Olio Terre Bianche  
Pastisada di Cavallo con polenta - Olio Sisure  
Bogoni con la polenta - Olio Le Coste

#### Contorni

Patate lesse al prezzemolo e Olio Redoro  
Radicchio al forno con Monte Veronese - Olio San Cassiano  
Tortino di Zucca con Monte Veronese - Olio Verzen

#### Dolci

"Piccola Arena" (dolce tipico veronese)  
Dolce CupCake

#### Menù bambini

Spaghetti al pomodoro e Olio Sisure  
Wustel con patatine  
Patine fritte