



**PERLEDO - L'appuntamento è per domenica 28 giugno e quella di quest'anno sarà la quarta edizione. "Perledolio... d'oro" si appresta dunque a celebrare un traguardo significativo, con il consueto obiettivo di diffondere la conoscenza e la qualità dell'olio di Perledo.**

Ad aggiungere prestigio all'evento vi è tra l'altro la recente assegnazione all'olio "Terre del Lariosauro" dell'azienda agricola di **Fabio Festorazzi**, uno degli otto produttori di Perledo, della medaglia d'oro al premio "Los Angeles international Extra virgin olive oil competition", concorso annuale internazionale di grande prestigio che quest'anno, a fronte di ben 500 oli presentati da tutto il mondo, ne ha premiati 94, tra cui appunto quello di Festorazzi, tra l'altro non nuovo a questo tipo di riconoscimento avendolo conseguito altre due volte in passato.

Una grande soddisfazione per Oliper, l'associazione costituita nel 1998 di cui fanno parte appunto i produttori perledesesi. Il loro olio ha poi ottenuto, dopo un iter patrocinato dal Consorzio della patata bianca di Esino Lario, un altro prestigioso riconoscimento: è infatti un marchio ufficialmente riconosciuto dal ministero dello Sviluppo economico.

Quella di quest'anno di "Perledolio" è quindi più che mai un'edizione della mostra mercato ricca di... traguardi.

**Così domenica 28 giugno attraverso le vie del vecchio borgo di Perledo, acquistando per 13 euro il pass in loco (oppure telefonicamente al numero 334-63.36.532), nelle cantine aperte per quella speciale occasione si potranno degustare le prelibatezze dei migliori prodotti del territorio quali ad esempio, oltre naturalmente all'olio, i formaggi, i salumi, gelati, torte, marmellate, tisane, piccoli frutti e altro ancora.**

**L'evento si aprirà alle ore 9.30 e si concluderà in serata, mentre la vendita dei pass terminerà alle 17.30.**



La cornice del borgo di Perledo garantirà una suggestione particolare e con semplicità avvicinerà i consumatori a una gradevolissima quanto gustosa esperienza. Per le strade del paese, poi, si incontreranno gruppi di musicisti che allieteranno la giornata.

**Nel dettaglio il programma prevede alle 9.30 l'inizio del tour delle cantine. A partire dalle 10 musica country con i "Free bears country friends" e alle 10 il convegno "Cosa c'è in una goccia di olio e i benefici per salute". Relatori saranno Marco Antonucci e il dottor Marco Missaglia, mandellese.**

Durante il convegno sarà possibile degustare oli provenienti da tutto il mondo.

Per tutta la giornata sarà attivo un servizio di ristorazione con piatti tipici. E' possibile acquistare il pass di degustazione scrivendo all'indirizzo e-mail [info@oliodiperledo.com](mailto:info@oliodiperledo.com).

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo.