



bar a huile

---

TORRETTA

l'Aperitivo

“Dop”



# bar a huile

TORRETTA

Il Frantoio Torretta, dal 1960, diffonde sul territorio nazionale un'arte antica, un'arte che la famiglia Provenza esercita da tempo, l'arte di produrre con passione e professionalità uno dei migliori oli italiani. Il Frantoio Torretta, dalle olive che provengono dagli ulivi secolari del vasto territorio della provincia di Salerno, produce, grazie ad un impianto all'avanguardia, attrezzato con le migliori tecnologie, un prodotto di eccellenza.

Un olio, la cui qualità è già garantita dalla certificazione Dop, che ha ricevuto numerosi riconoscimenti tra cui il Primo Premio al Sirena d'Oro di Sorrento (2012), il Primo Premio sezione frantoiani al Concorso Montiferru, la Gran Menzione al prestigioso Sol D'Oro di Verona (Vinitaly 2012) e segnalato sulla guida Flos Olei, per citare gli ultimi. **Il suo extra vergine Dop Colline Salernitane Diesis, ha ottenuto le Tre Foglie nella Guida del Gambero Rosso, Oli d'Italia 2012, ottenendo anche il riconoscimento come miglior fruttato medio.**

Dalla vera passione per l'olio e dall'esperienza dell'azienda Torretta, nasce Bar-a-huile. Un salotto di degustazione, nel quale sarà possibile scoprire l'evoluzione del processo di produzione dell'olio. Un punto di ritrovo per l'aperitivo a base di prodotti selezionati, dove ad accompagnare il gusto dell'extra vergine della casa sarà l'enogastronomia di eccellenza della Campania, come la mozzarella di bufala campana "siamo a Battipaglia, come esimersi?".

**Bar-a-Huile è un punto di riferimento per i cultori del gusto**, dove oltre a soddisfare il palato con i particolari abbinamenti proposti, si potranno scambiare delle opinioni con i tanti esperti, giornalisti di settore e ristoratori, amici del frantoio Torretta che saranno ospiti dell'"Aperitivo Dop".

**Non è un evento giornaliero...**

*Scopri tutte le date dell'"Aperitivo Dop" su [www.oliotorretta.com](http://www.oliotorretta.com)*



# L'Aperitivo "Dop"



Prodotto



>

Lavorato



>

Degustato



L'aperitivo Dop è a Kilometro zero, studiato e realizzato con una particolare attenzione all'ambiente. Il modo migliore per scoprire il mondo, la storia e l'evoluzione dell'olio extra vergine d'oliva direttamente nella terra d'origine. Un viaggio tra passato e presente alla scoperta di un sapore unico ed autentico.

...non un vero bar dove andare  
a far colazione con caffè e brioche.

Un punto di ritrovo aperto all'ora  
dell'aperitivo - che sarà certamente  
un aperitivo allargato e quindi anche  
una bella sosta a base di grandi  
sapori...

fonte: GamberoRosso.it



**TORRETTA**

fraz. Torretta | via Serroni Alto, 29  
Battipaglia (SA) | tel. 0828 672 615

**Non è un evento giornaliero...**

Scopri tutte le date dell'“Aperitivo Dop” su [www.oliotorretta.com](http://www.oliotorretta.com)

Si ringrazia Stefano Polacchi per il contributo