

Terre dell'Etruria

**I SAPORI
DELL'**

Olio

CORSO DI AVVICINAMENTO

ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PROGRAMMA

EXTRA VERGINE

SIGNIFICATO, CLASSIFICAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEGLI OLI

LA LAVORAZIONE DELLE OLIVE

IL FRANTOIO E IL PROCESSO PRODUTTIVO

L'ASSAGGIO DELL'OLIO

TEORIA E IMPORTANZA DEGLI ELEMENTI DI RICONOSCIMENTO

DURATA: 3 ORE

DATE

31 LUGLIO

DALLE 10.00 ALLE 13.00

PRESSO **TENUTA POGGIO ROSSO DI MONELLI DIEGO**
VIALE ETRURIA, STAZIONE DI POPOLONIA (LI)

01 AGOSTO

DALLE 10.00 ALLE 13.00

PRESSO **TERRE DELL'ETRURIA**
VIA DEL CASONE UGOLINO, 2 CASTAGNETO CARDUCCI – DONORATICO- (LI)

02 AGOSTO

DALLE 10.00 ALLE 13.00

PRESSO **TERRE DELL'ETRURIA**
CÀ DE FRATI LOC. PODERONE – MAGLIANO (GR).

AMMESSI MASSIMO 20 PARTECIPANTI. IL CORSO È TENUTO DA UN ESPERTO DEL SETTORE.
AL TERMINE VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

PER LE ISCRIZIONI AL CORSO DI AVVICINAMENTO
CONSULTARE LA PAGINA AL SEGUENTE INDIRIZZO www.terretruria.it/registration



PER INFO E PRENOTAZIONI CONTATTARE LA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
0565 - 775488 - info@terretruria.it