

# Olio d'oliva, quattro incontri per conoscerlo e degustarlo

written by Redazione  
12 Gennaio 2017



Quattro incontri, di giovedì, per saperne di più sull'olio di oliva e imparare a degustarlo. Li organizza la Comunità montana dei laghi bergamaschi dal 19 gennaio al 9 febbraio nell'ambito dei "Laboratori del saper coltivare".

Le serate, tenute Marco Antonucci - assaggiatore professionista, iscritto nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti in oli extravergini e vergini d'oliva del Mipaf con qualifica di capopanel internazionale nonché coordinatore dell'International Oil Expert Association - hanno carattere tecnico/pratico. Oltre ad approfondire i principali aspetti produttivi, passeranno in rassegna diversi tipi di oli, valutandone pregi e difetti, dando poi spazio a suggerimenti per eliminare errori di produzione.

Gli appuntamenti si tengono nelle sedie della Comunità montana di Lovere, Casazza e Villongo. Sono aperti a tutti e l'entrata è libera.

## **Il calendario**

**Giovedì 19 gennaio - ore 20.30**

**Lovere, via del Cantiere 4**

“L'olio del frantoio è sempre extravergine?”

**Giovedì 26 gennaio - ore 20.30**

**Casazza, via Don Zinetti 1**

“L'olio del frantoio è sempre extravergine?”

**Giovedì 2 febbraio - ore 20.30**

**Villongo, via Roma 35**

“L'olio del frantoio è sempre extravergine?”

**Giovedì 9 febbraio - ore 20.30**

**Villongo, via Roma 35**

“La resa, le piante, i costi, i frantoi, i contenitori, gli errori... Parliamone”