

12 Gennaio 2017

Olio d'oliva, quattro incontri per conoscerlo e degustarlo

Organizzati dalla Comunità montana dei Laghi bergamaschi nelle sedi di Loverè, Casazza e Villongo





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"