

Olio d'oliva, quattro incontri per conoscerlo e degustarlo

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

Olio d'oliva, ma come si fa a capire quando è buono?

Con l'aiuto dell'esperto Marco Antonucci abbiamo raccolto i "trucchi" per sapere se un extravergine è di qualità o meno. Tanto per iniziare, sfatiamo una convinzione diffusa: il colore non è importante

Marone in festa per l'olio novello

Sabato 26 e domenica 27 novembre sulla sponda bresciana del lago d'iseo si celebra la nuova spremitura con una kermesse che permette di conoscere da vicino il territorio ed i suoi prodotti