

SCOPRI IL GUSTO: PROGRAMMA INCONTRI

Domenica 29 gennaio 2012

- Ore 11.00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio in formazione*
- Ore 13.00 A tavola con l'olio giusto: le eccellenze trentine sposano l'Extravergine □
- Ore 14.30 Dall'olivo...all'olio: filo diretto con il produttore**
- Ore 16.00 Presentazione Rassegna Nazionale Oli Monovarietali**

Lunedì 30 gennaio 2012

- Ore 11.00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio in formazione*
- Ore 13.00 A tavola con l'olio giusto: le eccellenze trentine sposano l'Extravergine □
- Ore 14.30 Dall'olivo...all'olio: filo diretto con il produttore**
- Ore 16.00 Extravergine...piacere di conoscerti. Minicorso di assaggio* **

Martedì 31 gennaio 2012

- Ore 11.00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio in formazione*
- Ore 13.00 A tavola con l'olio giusto: le eccellenze trentine sposano l'Extravergine □
- Ore 14.30 L'oleologo-giornalista Luigi Caricato accompagnato dallo chef Giuseppe Capano presenta "*Olio da olive: a crudo e in cottura*", uno spazio di formazione e informazione dedicato al mondo della ristorazione su abbinamenti ed utilizzi dell'Extravergine

Mercoledì 1 febbraio 2012

- Ore 11.00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio in formazione*
- Ore 13.00 A tavola con l'olio giusto: le eccellenze trentine sposano l'Extravergine □
- Ore 15.00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio in formazione*

Le attività formative all'interno dell'area **SOLOLIO** saranno coordinate da **Accademia d'Impresa**, Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e **dall'Enoteca provinciale del Trentino**.

* attività organizzata in collaborazione con **O.L.E.A.**

** attività organizzata in collaborazione con **Assam**

□ attività organizzata in collaborazione con **Associazione Cuochi, Lady Chef del Trentino e Strade del Vino e dei Sapori del Trentino**