

# OLI MONOVARIETALI E ABBINAMENTO OLIO-CIBO

**Sabato 27 agosto 2016, ore 9.30**

presso **VILLA GALNICA DI PUEGNAGO DEL GARDA (BS)**



**Introduzione ai lavori** - Silvano Zanelli, Presidente AIPOL

**Oli monovarietali: tipologie sensoriali a supporto delle scelte in gastronomia.**

- ✓ Barbara Alfei, ASSAM Marche
- ✓ Massimiliano Magli, IBIMET CNR Bologna

**Degustazione guidata di oli monovarietali rappresentativi della 13°**

**Rassegna nazionale** - Barbara Alfei, Capo Panel ASSAM Marche

**Ore 13.30 "Il gioco degli abbinamenti"**

Oli monovarietali a confronto sulle proposte gastronomiche dello chef, presso il Ristorante Fiori di Loto (Puegnago del Garda)

**Quota di Partecipazione 30 € (15 € senza il pranzo)**

---

**Per informazioni e prenotazione**

*(obbligatoria entro il 24 agosto, fino ad esaurimento dei 40 posti disponibili):*

*AIPOL - Tel. 328-3088336 [deborah.madernini@aipol.bs.it](mailto:deborah.madernini@aipol.bs.it)*