

INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE

DELL' OLIO DA OLIVE



Due serate, 6 ore di cultura, assaggi, racconti ed emozioni legati al mondo della produzione dell'olio extravergine d'oliva

20 e 21 marzo 2023 h.18-21

iscrizioni tramite whatsapp: 3478784699



Lunedì 20 e martedì 21 marzo, dalle 18 alle 21 un'immersione nell'assaggio professionale dell'olio da olive seguendo il Metodo del Consiglio Oleicolo Internazionale.

Degustazioni guidate dei migliori oli del mondo selezionati dal Leone d'Oro International, Riflessioni sul futuro dei piccoli produttori, Sul valore della biodiversità e sulla valorizzazione dei monovarietali.

Gli errori da evitare

Al termine del corso possibilità di cenare presso il Bistrot del frantoio Manestrini :

iscrizioni tramite whatsapp: 3478784699

PRESSO FRANTOIO MANESTRINI VIA PAOLO ED ENRICO AVANZI, 7, 25080 SOIANO BS

C.V. MARIA PAOLA GABUSI

INTERNATIONAL EVOO EXPERT

Panel Leader Professional Panel Aipol 2

**Direttore, Organizzatore and Panel Leader del
Leone d'Oro International dal 2017**

Top Panel Sol d'Oro

Top Panel Biol

Top Panel Il Magnifico

Ercole Olivario

Oil China

Direttore e coordinatore dei Corsi e delle Masterclass di O'Live & Italy

