

LEONEXP²⁰²⁵

THE WORLD'S BEST ULTRA PREMIUM OLIVE OIL

Firenze - Scandicci, 22/23/24 Febbraio

PROGRAMMA SABATO 22:

ORA	TITOLO	CHI	DOVE	COSA
10-11	Assaggi a bicchiere	Maria Paola Gabusi	Stand 20-21	Degustazioni guidate su richiesta scegliendo tra tutti gli oli presenti
11-12	L'analisi sensoriale per tutti	Maria Paola Gabusi	Sala esterna	Degustazioni guidate monovarietalì
12-15	Mangiare l'Olio	Noi	Tavolone	Degustazione pizze con oli sorprendenti
15-16	Chiacchiere con chi ne sa davvero	Matteo Mugelli consulente tecnico	Sala esterna	Domande in frantoio
16-18	Assaggi a bicchiere		Stand 20-21	Degustazioni guidate su richiesta scegliendo tra tutti gli oli presenti
17,30-18	Aperitivo e chiacchiere con i Produttori		Tavolone	<i>MyronSpritz</i> offerto da Leone d'Oro & La Canigiana



PROGRAMMA DOMENICA 23:

ORA	TITOLO	CHI	DOVE	COSA
10-11	Assaggi a bicchiere	Maria Paola Gabusi	Stand 20-21	Degustazioni guidate su richiesta scegliendo tra tutti gli oli presenti
11-12	L'analisi sensoriale per tutti	Maria Paola Gabusi	Sala esterna	Degustazioni guidate monovarietalì e blend
12-15	Mangiare l'Olio	Vari	Tavolone	Degustazione bruschette emozionanti
15-16	Chiacchiere con chi ne sa davvero	Alfredo Marasciulo Consulente tecnico	Sala esterna	Domande in frantoio
16-17,30	Assaggi a bicchiere	Maria Paola Gabusi	Stand 20-21	Degustazioni guidate su richiesta scegliendo tra tutti gli oli presenti
17,30-18	Aperitivo e chiacchiere con i Produttori		Tavolone	Bollicine & Taralli



PROGRAMMA LUNEDI' 24

ORA	TITOLO	CHI	DOVE	COSA
10-11	Assaggi a bicchiere	Maria Paola Gabusi	Stand 20-21	Degustazioni guidate su richiesta scegliendo tra tutti gli oli presenti
11-12	L'analisi sensoriale per tutti	Maria Paola Gabusi	Sala esterna	Degustazioni guidate di monovarietali recuperati dal passato
12-14	Mangiare l'Olio	Vari	Tavolone	Degustazione maionesi con varietà sorprendenti
14-15	Grassi che sgrassano	Marco Bernini	Tavolone	Degustazione 3 formaggi e show (prenotazione obbligatoria solo 50 posti: info@oliveitaly.it)
15-16	Chiacchiere con chi ne sa davvero		Sala esterna	Domande e risposte su come usare l'evo di alta qualità in cucina
16-17	Assaggi a bicchiere	Maria Paola Gabusi	Stand 20-21	Degustazioni guidate su richiesta scegliendo tra tutti gli oli presenti

Data	22-24 Febbraio 2025
Luogo	Firenze-Scandicci Centro Rogers Piazza della Resistenza
Orario	22-23 Febbraio ore 10:00-18:00
Visitatori	24 Febbraio ore 10:00-17:00

[Registrati e scarica il tuo pass gratuito](#)