

Terre dell'Etruria

**I SAPORI
DELL'**

Olio

RASSEGNA DI APPUNTAMENTI

ALLA SCOPERTA DELL'ORO VERDE TOSCANO

PROGRAMMA DOMENICA 20

CORSO DI AVVICINAMENTO: DALL'OLIVO ALL'OLIO

ORE 10,00 - SALA DEL CONSIGLIO

Corso informativo sull'Olio Extravergine di Oliva, dalla coltivazione all'assaggio

a cura di

Francesco Elter, Oleotecnico e assaggiatore di olio e Paolo Granchi, Agronomo Terre dell'Etruria

(Sarà rilasciato un attestato di partecipazione)

ISCRIZIONE OBLIGATORIA (MASSIMO 20 PARTECIPANTI)

STREET FOOD - OIL BAR

DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 18.00

**Percorso enogastronomico "dall'antipasto al dolce" con i prodotti dei soci.
In abbinamento selezione di oli toscani**

STREET FOOD DI AZIENDA AGRICOLA GAMBICORTI

DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 18.00

Hamburger con carne produzione propria

VISITE IN FRANTOIO

DALLE ORE 09,30 ALLE ORE 12-30 - DALLE 14.30 ALLE ORE 17.00

Visite guidate in frantoio con assaggio di olio nuovo

SPAZIO BIMBI

DALLE ORE 10,00 ALLE ORE 17.00

Attività a tema per i più piccoli

a cura della Società Pesciatina d'Olivicoltura

PER LE ISCRIZIONI AL CORSO DI AVVICINAMENTO

CONSULTARE LA PAGINA AL SEGUENTE INDIRIZZO www.terretruria.it/registration

**IL PUNTO VENDITA SARÀ REGOLARMENTE APERTO
CON IL SEGUENTE ORARIO: 09.30 - 17.00**



PER INFO E PRENOTAZIONI CONTATTARE LA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
0565 - 775488 - info@terretruria.it