



Olio

IMPARIAMO A DEGUSTARE

Impariamo a degustare l'olio di territorio

Di cosa si tratta?

È un laboratorio serale dedicato alla conoscenza e alla degustazione dell'olio extravergine di oliva, con particolare attenzione alle produzioni trentine. L'obiettivo è quello di fornire le basi per riconoscere un olio di buona qualità, comprendere le sue caratteristiche sensoriali, osservarlo e sceglierlo consapevolmente.

A chi è rivolto?

A chi desidera apprendere i fondamenti della degustazione organolettica dell'olio extravergine di oliva e approfondire la conoscenza delle varietà e tipologie prodotte in Trentino, l'area olivicola più a nord d'Italia.

Dove?

Presso l'Enoteca Provinciale del Trentino - Palazzo Roccabruna, via Santa Trinità 24, Trento (Sala formazione o Barchessa a seconda delle necessità organizzative).

Costo: € 10

Durata: 1 ora e 30 minuti

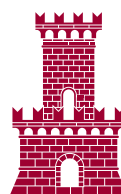
Partecipanti: massimo 20 persone

Biglietti: acquistabili online su www.palazzoroccabruna.it

21 marzo

dalle 18.00 alle 19.30

Docenti: Furio Battelini
e Antonio Garofolin



PALAZZO
ROCCABRUNA

Per informazioni:
Tel. 0461 887101