

ALIMENTAZIONE

CHE OLIO SEI?



Silvano Bandinelli – Olivicoltori Toscani Associati – Cerbaia

Descrizione corso

Il corso ha come obiettivo quello di fornire conoscenze di base sull'oliva, sulle sue caratteristiche e sulle varietà più diffuse nel nostro paese.

Scopriremo l'intero processo di produzione dell'olio nelle sue varie fasi di lavorazione nei frantoi, cercando anche di imparare a scoprire pregi e difetti!

Il corso prevede anche una degustazione guidata che simulerà cosa accade nelle degustazioni professionali.

Imparare a conoscere un prodotto di uso quotidiano per essere sempre più consumatori consapevoli ed attenti!

Sarà possibile anche effettuare una visita al Frantoio di Cerbaia degli Olivicoltori Toscani Associati in una data da concordare con il docente.

Calendario corso: Giovedì 15, 22, 29 Ottobre 2026

Costo: 27€