



i laboratori didattici di EXPO RURALE

TUTTI I GIORNI

Assaggi presso il ring della selezione Regionale DOP e IGP 2013/2014. Anapso - Ass. Naz. Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva

Olivicoltura

GIORNO | ORA

ATTIVITÀ

A CURA DI...

Venerdì 19

Giovedì 18

Sabato 20

domenica 21

16,30

17,30

18,00

15,30

16,00

16,30

17,30

18,30

10,00

11,00

12,00

14,00

15,00

16,00

17,00

18,30

10,00

11,00

12,00

15,00

15,30

16,00

17,00

17,30

18,30

• Il Funel dei piccoli giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva.

• Il Planeta olio extravergine di oliva... che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia.

• Ricominci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana

• Il Funel dei piccoli giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva.

• La pratica dell'inserimento della pianta di olivo. Illustrazione pratica delle tecniche di innesto

• E ora si fa olio: produzione di olio extravergine di oliva con un minifrantoio

• Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana

• Aperitivo, Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Francesco Cipriani (medico ARS) Matteo Gambi (Chef Ristorante Rinuccio 1180)

• Ricominci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana

• E ora si fa olio: produzione di olio extravergine di oliva con un minifrantoio

• Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana

• Il Funel dei piccoli giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva

• Il Planeta olio extravergine di oliva... che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia.

• E ora si fa olio: produzione di olio extravergine di oliva con un minifrantoio

• La potatura dell'olivo: illustrazione delle tecniche di potatura della pianta

• Aperitivo, Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Alberto Grimaldi (giornalista "Avvenimenti") Cesare Biondini (Assente Agricolo Biondini)

• Ricominci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana

• E ora si fa olio: produzione di olio extravergine di oliva con un minifrantoio

• Il Planeta olio extravergine di oliva... che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia.

• Il Funel dei piccoli giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva

• La potatura dell'olivo: illustrazione delle tecniche di potatura della pianta

• E ora si fa olio: produzione di olio extravergine di oliva con un minifrantoio

• Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana

• La pratica dell'inserimento della pianta di olivo. Illustrazione pratica delle tecniche di innesto

• Aperitivo, Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Giacomo Trallori (gastronomo) Simin Domati (Assaggiatrice) e Lorenzo Cecchi (chimico)

• Promoforence

• Promoforence

• Promoforence e CORIPRO

• Promoforence

• CORIPRO

• Tem - Toscana Enologica Mari

• Le Strade dell'Olio della - Borghi e Castelli della Valdelsa

• AIRO - Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio

• Promoforence e CORIPRO

• Tem - Toscana Enologica Mari

• Le Strade dell'Olio della - Borghi e Castelli della Valdelsa

• Promoforence

• Promoforence

• Tem - Toscana Enologica Mari

• CORIPRO

• AIRO - Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio

• Promoforence - CORIPRO

• Tem - Toscana Enologica Mari

• Promoforence

• Promoforence

• CORIPRO

• Tem - Toscana Enologica Mari

• Le Strade dell'Olio della - Borghi e Castelli della Valdelsa

• CORIPRO

• AIRO - Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio