

Olio d'oliva, questo conosciuto *

Giovedì 30 marzo dalle ore 18.00 alle 21.00

Sala Riunioni Coldiretti (3° piano)

Viale del Lavoro n. 52 Verona

**Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma generale d'intervento della Regione del Veneto con l'utilizzo dei fondi del Ministero per lo Sviluppo Economico. Ripartizione 2015*

Per partecipare è necessario prenotare (fino a lunedì 27 marzo p.v. e comunque fino ad esaurimento posti)

Tel. 045/8678211- e-mail: verona@coldiretti.it



Durante la lezione saranno svelati i segreti per scegliere il prodotto migliore senza incorrere in trabocchetti che alimentano lo sviluppo della fabbrica dei falsi, dei tarocchi e del malaffare. Con l'aiuto dei tecnici esperti gli utenti saranno guidati in un percorso che esprime l'abc del prodotto dal campo alla tavola. Oltre ad una parte teorica le tre ore comprendono pure la fase degustativa con un test finale di strippaggio per affinare le pratiche corrette dalla spesa consapevole fino al consumo.

E' possibile - ricordano gli organizzatori - previo accordo, portare un campione di propria produzione nel caso di imprenditore hobbista al fine di fare una pre valutazione su qualità e caratteristiche.

Si tratta di un'occasione da non perdere per approcciarsi con curiosità e la giusta conoscenza ad un settore di nicchia in Veneto che sta dando grandi soddisfazioni all'Italia anche grazie all'alta specializzazione degli operatori.