

DELEGAZIONE O.L.E.A. TRENINO
ATTIVITA' DI FORMAZIONE / DIVULGAZIONE E RICREATIVA

"SOLOLIO 2010"
EXPO RIVA HOTEL - 34[^]edizione-Quartiere Fieristico-Riva del Garda
(Tn)
31 Gennaio – 3 Febbraio 2010

DETTAGLI COMPLETI:



ATTIVITA' DI FORMAZIONE / DIVULGAZIONE E RICREATIVA
incontri- sedute di assaggio certificate – corsi divulgativi

DELEGAZIONE O.L.E.A. TRENINO
in collaborazione con
Accademia d'Impresa della C.C.I.A.A. di Trento

in occasione di **"SOLOLIO 2010"** presso la 34[^] edizione
della manifestazione **"EXPO RIVA HOTEL"**
presso Quartiere Fieristico - Riva del Garda (Tn)
31 Gennaio – 3 Febbraio 2010
Orari: 10:00 – 18:30

Programma "SOLOLIO" 2010

Un fitto programma di incontri e laboratori consentirà a ciascuno di individuare l'argomento più adatto ai propri interessi. Inoltre, per chi lo desidera, ci sarà la possibilità di essere accompagnati dai degustatori della delegazione O.L.E.A. Trentino all'assaggio presso i vari espositori

31 gennaio Domenica

11,00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio a cura di OLEA
12,30 Olio: in tavola... con gusto
14,00 Dall'olivo... all'olio filo diretto col produttore
16,00 Extravergine ...piacere di conoscerti minicorso di assaggio a cura di OLEA
17,00 Presentazione Rassegna Nazionale oli Monovarietali a cura di ASSAM
Segue: Presentazione del Premio Nazionale "L'ORO D'ITALIA" – Le Gocce d'Oro 2010
1° Concorso degli oli extravergini di oliva italiani di eccellenza – a cura di OLEA

1 febbraio Lunedì

11,00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio a cura di OLEA
12,30 Olio: in tavola.... con gusto
14,00 Dall'olivo... all'olio filo diretto col produttore
16,00 Extravergine ...piacere di conoscerti minicorso di assaggio a cura di OLEA
17,00 Presentazione di "FLOS OLEI 2010 *guida ai migliori extravergini del mondo*"
a cura di Marco Oreggia

2 febbraio Martedì

11,00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio a cura di OLEA
12,30 Olio: in tavola.... con gusto
14,00 Dall'olivo... all'olio filo diretto col produttore
16,00 Extravergine ...piacere di conoscerti minicorso di assaggio a cura di OLEA

3 febbraio Mercoledì

11,00 Seduta certificata riservata ai degustatori di olio a cura di OLEA
12,30 Olio: in tavola.... con gusto
14,00 Dall'olivo... all'olio filo diretto col produttore
16,00 Extravergine ...piacere di conoscerti minicorso di assaggio a cura di OLEA

Le **Sedute di Assaggio Certificate, gratuite, a cura di OLEA** sono riservate ai Soci OLEA e a coloro che stanno frequentando il ciclo delle 20 Sedute d'assaggio per l'iscrizione all'albo nazionale dei tecnici ed esperti degustatori, tenuto su base regionale.

Info e prenotazione: mariagrazia.brugnara@accademiadimpresa.it, nei giorni precedenti l'apertura della manifestazione, oppure dal 31 gennaio al 3 febbraio 2010 presso il desk informativo di Accademia d'Impresa all'interno dell'area speciale SOLOLIO – Padiglione C1 a partire dalle ore 11.00.

Partecipazione a tutti gli altri appuntamenti organizzati da Accademia d'Impresa, è gratuita

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
Sede Legale : c/o I.T.A.S. – Via Caprile , 1 – 61100 Pesaro – IT
Sede Operativa: Via Campanella, 1 – 61032 Fano (Pu)
segreteria@olea.info - marabeciani@libero.it 3387798125 - www.olea.info

Delegazione O.L.E.A. Trentino

c/o Accademia d'Impresa – C.C.I.A.A. Trento

Maria Grazia Brugnara - mariagrazia.brugnara@accademiadimpresa.it – 348-5734426