



*l'Olio è
Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

L'olio EVO di qualità

Martedì 18 ottobre 2016 ore 20.00

Hotel San Giorgio - Campobasso



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Per info e prenotazioni: www.fondazionesommeliermolise.it

o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it

L'olio EVO di qualità

Martedì 18 ottobre 2016 ore 20.00

Hotel San Giorgio - Campobasso

Un incontro mirato al riconoscimento delle caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva di qualità. In regia l'autorevole voce di Nicola di Noia a sottolinearne l'importanza economica e culturale nell'ambito della ripresa delle attività rurali nella nostra regione.

La degustazione dei sei oli, provenienti da vari territori italiani diversi per composizione dei suoli ed origine, sarà lo spunto tematico per considerarne il carattere filtrato dalle Cultivar di tradizione.

Alla fine della degustazione sarà servito un piatto che potrà essere abbinato agli oli. La Fondazione Italiana Sommelier Molise presenta un ricco programma di attività e incontri dedicati all'Olio extravergine di Oliva e alle olive da tavola. Attività dedicate sia agli esperti sommelier dell'olio, ma anche a chi si avvicina per la prima volta a questo splendido e importante alimento. Un'occasione per imparare ad apprezzare l'olio e capirne pregi e difetti.

Perché riconoscere un olio di qualità non è solo un problema di "palato", ma anche di salute!

Durante l'incontro sarà presentato il Corso per Sommelier dell'Olio che si terrà a Campobasso e Isernia.

Unico turno: Ore 20.00 Soci Fondazione Italiana Sommelier ed amici
Costo: 20,00 €
Prenotazione obbligatoria.



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

**Per info e prenotazioni: www.fondazionesommeliermolise.it
o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it**



*l'Olio è
Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

L'olio per i bambini

Martedì 18 ottobre 2016 ore 17.00

Hotel San Giorgio - Campobasso



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Per info e prenotazioni: www.fondazionesommeliermolise.it

o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it

L'olio per i bambini

Martedì 18 ottobre 2016 ore 17.00

Hotel San Giorgio - Campobasso

I bambini sono i degustatori più bravi: approcciano il prodotto senza pregiudizi e vivono l'assaggio con istintività, dando voce a tutte le sensazioni gusto-olfattive che provano.

*Per questo vogliamo dedicare a loro una degustazione eccezionale, in cui **impareranno ad assaggiare l'olio extravergine d'oliva**, a riconoscerne i sentori e a capire se si tratta o meno di un prodotto di qualità.*

E state sicuri che stavolta saranno i genitori a dover imparare qualcosa da loro...

Il divertimento è assicurato!

*Il docente **Nicola di Noia**, guiderà la degustazione, in cui verranno fatti assaggiare **3 oli** extravergine di qualità.*

*La lezione verrà organizzata come un gioco, **mettendo a disposizione dei bambini alcuni riconoscimenti olfattivi riconducibili all'olio** (carciofi, ravanelli, mandorle, rucola, pomodori) - e le **olive da tavola denocciolate**, per scoprire l'intero processo di lavorazione dell'olio.*

Unico turno:

Ore 17.00 Accesso riservato ai bambini età compresa tra i 5 e i 14 anni

Costo: 5,00 €

Prenotazione obbligatoria.



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Per info e prenotazioni: www.fondazionesommeliermolise.it

o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it