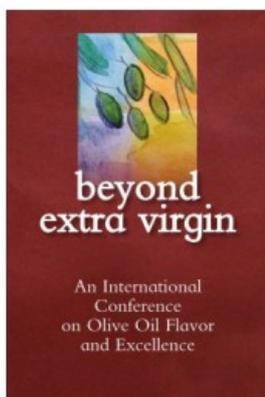




Main Sponsor



Promoting Organizations



La invitiamo a partecipare a:  
**BEYOND EXTRA VIRGIN**

An International Conference on Olive Oil Flavor and Excellence  
Verona, Italy, the 20-22 September 2010  
(con traduzione simultanea Inglese-Italiano e Italiano-Inglese)

E' molto più di un convegno: un'opportunità di aggiornamento, di approfondimento e di scambio di idee sui temi della qualità sensoriale degli oli di oliva di grande qualità (super-premium olive oil): il gusto, l'aroma, il colore, le percezioni piccanti e astringenti, le percezioni fisiche ed inoltre: la programmazione e il controllo dei profili sensoriali, l'uso dei grandi oli nelle preparazioni culinarie...

Non possono mancare i produttori di oli di eccellenza che devono essere in grado di programmare, valutare e comunicare con un linguaggio appropriato le qualità sensoriali del proprio olio ai clienti e consumatori interessati.

Non possono mancare gli chef che devono essere in grado di trasformare gli oli di oliva di assoluta eccellenza da centro di costo a centro di profitto e strumento di appeal dei loro ristoranti. Devono essere capaci di trasformare il profilo sensoriale di un grande olio nello "stile" unico di un piatto.

Non possono mancare i giornalisti e comunicatori specializzati nella alimentazione e nella gastronomia, che possono interpretare e diffondere nuove prospettive della cultura alimentare, combinando nutrizione e gusto, tradizione e innovazione.

La forma particolare, colloquiale e sperimentale, con sedute guidate di preparazione e di assaggio, tavole rotonde e brain storming, comporta che le iscrizioni siano accettate fino al numero massimo complessivo di 120. Si iscriva subito...

**[www.Super-Premium-Olive-Oil.com](http://www.Super-Premium-Olive-Oil.com)**