

I SAPORI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



- **MARTEDI' 1 FEBBRAIO - dalle ore 14.00 alle ore 18.00**

Tra le molte ricchezze del nostro Paese c'è anche la produzione di olio EVO, senza dubbio uno dei prodotti d'eccellenza che può migliorare le nostre ricette, cambiare il modo di utilizzare i grassi a crudo e, per le sue proprietà organolettiche, avere un posto di primo piano tra gli alleati della nostra salute. Il corso si propone di presentare le caratteristiche di diversi oli EVO, testare attraverso degustazioni caratteristiche e diversità, nonché proporli in abbinamento con le diverse materie prime.

Ai fini della partecipazione è richiesto il GREEN PASS.

La lezione si terrà presso la sede dello IAL Emilia Romagna, in Viale Torino 67 a Riccione (RN). **IMPORTANTE: portare grembiule, copricapo e scarpe antifortunistiche.**

Per info e iscrizioni:

- Davide Celli – cell. 349-2835580 – d.celli@ascomrimini.it
- Michela Bugli – cell. 334-6839511 – commerciale@ascomrimini.it
- Alberto Gallinetta – cell. 371-4086632 – cattolica@ascomrimini.it

