



i laboratori didattici di EXPO RURALE

TUTTI I GIORNI

Assaggi presso il ring della Selezione Regionale DOP e IGP 2013/2014. Anapoo - Ass. Naz. Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva

GIORNO | ORA

ATTIVITÀ

A CURA DI...

Venerdì 19

Sabato 20

domenica 21

16,30

• Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva

• Promoforenze

17,30

• Il Pianeta olio extravergine di oliva... che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia

• Promoforenze

18,00

• Riconosci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana

• Promoforenze e CORIPRO

18,30

• Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva

• Promoforenze

16,00

• La pratica dell'innesto della pianta di oliva. Illustrazione pratica delle tecniche di innesto

• CORIPRO

16,30

• E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio

• Tem - Toscana Enologica Mori

17,30

• Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana

• Le Strade dell'Olio - Borghi e Castelli della Valdelsa

18,30

• Aperitivo, Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Francesco Cipriani (medico ARS) Nietto Gambi (Chef Riformista Rinnocito 1180)

• AIRO - Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio

10,00

• Riconosci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana

• Promoforenze e CORIPRO

11,00

• E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio

• Tem - Toscana Enologica Mori

12,00

• Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana

• Le Strade dell'Olio della - Borghi e Castelli della Valdelsa

14,00

• Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva

• Promoforenze

15,00

• Il Pianeta olio extravergine di oliva... che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia

• Promoforenze

16,00

• E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio

• Tem - Toscana Enologica Mori

17,00

• La potatura dell'olivo: illustrazione delle tecniche di potatura della pianta

• CORIPRO

18,30

• Aperitivo, Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Alberto Grimaldi (giornalista Teatro Naturale), Cesare Bionanucci (Azienda Agricola Bionanucci)

• AIRO - Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio

10,00

• Riconosci la pianta: conoscenza delle varietà presenti in Toscana

• Promoforenze - CORIPRO

11,00

• E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio

• Tem - Toscana Enologica Mori

12,00

• Il Pianeta olio extravergine di oliva... che cos'è l'olio extravergine di oliva, come si produce e come si assaggia

• Promoforenze

15,00

• Il Panel dei piccoli: giochi ed attività per conoscere l'olio extravergine di oliva

• Promoforenze

15,30

• La potatura dell'olivo: illustrazione delle tecniche di potatura della pianta

• CORIPRO

16,00

• E ora si fa olio: produzione di olio extra vergine di oliva con un minifrantoio

• Tem - Toscana Enologica Mori

17,00

• Le olive da tavola. Tecniche di produzione e conservazione delle olive da tavola nella tradizione toscana

• Le Strade dell'Olio della - Borghi e Castelli della Valdelsa

17,30

• La pratica dell'innesto della pianta di oliva. Illustrazione pratica delle tecniche di innesto

• CORIPRO

18,30

• Aperitivo, Cooking Show e aperitivo. Ospiti: Giacomo Trallori (gastroenterologo), Sonia Donati (Assaggiatrice) e Lorenzo Cecchi (chimico)

• AIRO - Associazione Italiana Ristoratori dell'Olio

Olivicoltura