



ASSOCIAZIONE CUOCHI FIORENTINI

Lady  
Chef  
Firenze



Giovedì, 4 dicembre ore 15.00

La Scuola dell'Olio

in collaborazione con il Laboratorio Chimico della CCIAA di Firenze



presenta:

**“L’olio in cucina e in tavola”**

Seminario per i cuochi della Provincia di Firenze sulla conoscenza dell’olio extra vergine di oliva

Grand Hotel Mediterraneo - Lungarno del Tempio, 44- 50121 Firenze

*Argomenti principali:*

- Le caratteristiche chimiche dell’olio di oliva
- Utilizzo dell’olio in cucina
- La bottiglia dell’olio in tavola: indicazioni normative e sua presentazione
- Olio extra vergine di oliva e la salute
- Gli oli certificati e la selezione regionale della Toscana
- Cenni sull’etichettatura dell’olio
- Minicorso per l’assaggio degli oli

È gradita la prenotazione: [info@associazionecuochifiorentini.net](mailto:info@associazionecuochifiorentini.net) – [lab.chimico@promofirenze.it](mailto:lab.chimico@promofirenze.it)

A disposizione la segreteria tel 055 464 0638

