



Associazione Mille Sensi



Associazione Provinciale  
Produttori Olivicoli Soc. Coop. Agr. r.l.

**OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA**

100%  
Molisano

**3ª Giornata Regionale dell'Assaggiatore**



La S. V. è invitata a partecipare al Workshop su:  
**Conoscere l'olio extravergine peculiarità salutistiche  
e caratteristiche organolettiche degli extravergine**  
**Sabato 26 Marzo 2011, ore 9,30**  
**Hotel Ristorante EDEN, Via Colle delle Api, 91**  
**Campobasso**

Reg. (CE) n° 867/08 Azioni per il Miglioramento della Qualità Misura 3F

Realizzato con il contributo della Comunità Economica Europea e dell'Italia ai sensi del Reg. CE n° 867/08



# A G E N D A

**9,30** *Registrazione partecipanti*

**10,00** *Apertura e benvenuto*  
Presidente A.PRO.PR.OL.  
**Sig. Luciano Mastragostino**

**10,20** *Organizzare gruppi di assaggiatori per promuovere l'extravergine*  
Presidente Associazione Mille Sensi  
**Sig.ra Annamaria Di Palma**

**10,40** *Il primo attore della dieta mediterranea e re indiscusso della tavola: l'olio extravergine di oliva*  
Capo Panel  
**Sig. Domenico Zeoli**

**11,15** *L'aspetto salutistico dell'olio extravergine di oliva*  
Presidente Lega Italiana Lotta ai Tumori  
**Dott. Giovanni Fabrizio**

**12,30** *Interverranno:*  
Presidente CCIAA Arch. **Paolo Di Laura Frattura**  
Presidente ARSIAM **Emilio Orlando**

## *Dibattito*

*Consegna attestati ai partecipanti ai corsi 2010-2011 per assaggiatori di olio*

**Seguirà:**  
**Approccio all'analisi sensoriale degli oli extravertgini con abbinamento a piatti molisani**



**ASSOCIAZIONE MILLE SENSI**



*segreteria organizzativa:*  
**via Luigi D'Amato, 15 - Campobasso**  
**Tel. 0874.63949 - Fax 0874.67991**