



CIBI D'ITALIA PRESENTA UNAPROL IL SALOTTO DELL'OLIO EXTRA VERGINE MADE IN ITALY DI QUALITÀ

Degustazioni, mini corsi di assaggio educazione alla legalità e aperitivi extra vergine

Dal 27 al 30 settembre 2012, l'area del Circo Massimo di Roma - nell'ambito della manifestazione di Coldiretti Cibi d'Italia - diventa il salotto dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità certificato I.O.O.% prodotto in Italia ed extra vergine di oliva DOP. Le degustazioni saranno curate direttamente da Unaprol, Consorzio Olivicolo Italiano, che organizza le aziende della filiera olivicola di Coldiretti.

PROGRAMMA EVENTI

GIOVEDÌ 27 SETTEMBRE 2012 Sinfonia di sapori made in Italy "EXTRA"

- **Ore 19:00 - 20:00** Aperitivo: cocktails a base di olio extra vergine di oliva, pane, crema di olive e olive a cura delle aziende della Filiera Olivicola Coldiretti organizzata da Unaprol. Inaugurazione dello stand Unaprol con il presidente Massimo Gargano, il direttore generale Pietro Sandali, autorità civili e militari e giornalisti.

VENERDÌ 28 SETTEMBRE 2012

- **Ore 11:00 - 12:00** Mini corso di degustazione guidata presso area degustazione Cibi d'Italia in collaborazione con l'Associazione Uliveti del Lazio, preceduta da una lezione di educazione alla legalità.
- **Ore 18:00 - 19:00** Mini corso di degustazione guidata presso area degustazione Cibi d'Italia in collaborazione con l'Associazione Pandolea, preceduta da una lezione di educazione alla legalità.
- **Ore 19:00 - 20:00 SU INVITO.** Aperitivo: cocktails a base di olio extra vergine di oliva, pane, crema di olive e olive a cura delle aziende della Filiera Olivicola Coldiretti organizzata da Unaprol.

SABATO 29 SETTEMBRE 2012

- **Ore 11:00 - 12:00** mini corso di degustazione guidata presso area Cibi d'Italia degli oli extra vergine dei frantoi AIFO - associazione italiana frantoiani oleari preceduta da un focus sui frantoi in Italia.
- **Ore 18:00 - 19:00** mini corso di degustazione guidata di oli extra vergine di oliva DOP presso area Cibi d'Italia in collaborazione con FEDERDOP, preceduta da una lezione sul mercato delle Dop in Italia.
- **Ore 19:00 - 20:00 SU INVITO.** Aperitivo: cocktails a base di olio extra vergine di oliva, pane, crema di olive e olive a cura delle aziende della Filiera Olivicola Coldiretti organizzata da Unaprol.

DOMENICA 30 SETTEMBRE 2012

- **Ore 11:00 - 12:00 mini corso di degustazione guidata presso area Cibi d'Italia di olio extra vergine di oliva e delle più significative e tipiche olive da tavola italiane, con la partecipazione straordinaria dei campioni olimpionici JURY CHECHI E ANTONIO ROSSI.**
- **Ore 12:00 - 13:00 SU INVITO.** Aperitivo: cocktails a base di olio extra vergine di oliva, pane, crema di olive e olive a cura delle aziende della Filiera Olivicola Coldiretti organizzata da Unaprol.
- **Ore 18:00 - 19:00** mini corso di degustazione guidata presso area Cibi d'Italia degli oli extra vergini di oliva delle isole italiane. Preceduta da una lezione sui mille sapori degli oli extra vergine del Belpaese.

SCOVA L'INTRUSO

Nei giorni di Venerdì, Sabato e Domenica a scuola di Extra Vergine con Giulio Scatolini capo panel Unaprol. La partecipazione è gratuita su prenotazione presso stand Unaprol o telefonando al numero 06 78469077.

DEGUSTAZIONI LIBERE

Nei giorni di Venerdì, Sabato e Domenica prima e dopo i mini corsi di assaggio, che si svolgeranno presso l'area Cibi d'Italia, le degustazioni proseguiranno in forma libera, non corsuale, presso lo stand di Unaprol. I consumatori potranno ricevere ogni informazione utile per fare acquisti consapevoli.

Per ulteriori informazioni: mail: s.fiorelli@unaprol.it - Tel. 06 78469077

