



Unaprol presenta: eventi e degustazioni delle filiere olivicole tracciate



LUNEDÌ 7 MAGGIO 2018

Ore 10.00 - 11.30 - 13.00 - 14.30 - 16.00

COOKING SHOW

a rotazione verranno serviti i seguenti piatti realizzati con gli oli extra vergine di oliva tracciati di: Abruzzo, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Sicilia, Toscana e Veneto.

- Rigatoni con pomodorino giallo e pesto vietrese
- Caponata con biscotti di grano pomodorino del piennolo, alici, melanzane, pomodori secchi sott'olio e tonno
- Pasta con olio, parmigiano e salvia

MARTEDÌ 8 MAGGIO 2018

Ore 10.00 - 11.30 - 13.00 - 14.30 - 16.00

COOKING SHOW

a rotazione verranno serviti i seguenti piatti realizzati con gli oli extra vergine di oliva tracciati di: Abruzzo, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Sicilia, Toscana e Veneto.

- Vermicelli alla nerano
- Insalata di fagioli con pomodorini, sedano e origano
- Tubettoni con patate e provola affumicata

Ore 11.00 spazio Mipaaf (padiglione 3, stand E 068)
DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA
DESTINATA A BUYERS ITALIANI ED ESTERI



Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014 e s.m.i.

www.unaprol.it - unaprol@unaprol.it - Tel. 06 78469004

MERCOLEDÌ 9 MAGGIO 2018

Ore 10.00 - 11.30 - 13.00 - 14.30 - 16.00

COOKING SHOW

a rotazione verranno serviti i seguenti piatti realizzati con gli oli extra vergine di oliva tracciati di: Abruzzo, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Sicilia, Toscana e Veneto.

- Insalata di patate con colatura di alici sott'olio e crostini
- Rigatoni con pomodoro, basilico e scaglie di parmigiano
- Vellutata di ceci aromatizzata al rosmarino

Ore 13.30 spazio Mipaaf (padiglione 3, stand E 068)

WORKSHOP UNAPROL FEDEROLIO:
"SCENARI ATTUALI E FUTURI DELL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO"

GIOVEDÌ 10 MAGGIO 2018

Ore 10.00 - 11.30 - 13.00 - 14.30 - 16.00

COOKING SHOW

a rotazione verranno serviti i seguenti piatti realizzati con gli oli extra vergine di oliva tracciati di: Abruzzo, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Sicilia, Toscana e Veneto.

- Zuppa di lenticchie con trito di carote, sedano, cipollotto nocerino e pomodorini del piennolo
- Pasta alla genovese con carote, cipolle e sedano
- Ciambotta vegetariana con olio extra vergine di oliva



PARMA. 7|10 MAGGIO. 2018

QUARTIERE DI FIERE DI PARMA
HALL 7, STAND D 68