

UNAPROL presenta: eventi e degustazioni delle filiere olivicole tracciate



LUNEDÌ 6 MAGGIO

Ore 10.00 - 11.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA

a cura di Unaprol

Ore 15.00 - 16.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA

a cura di Unaprol

MARTEDÌ 7 MAGGIO

Ore 11.30

PRESENTAZIONE EVOO SCHOOL ITALIA

a cura di Unaprol - Coldiretti - Fondazione Campagna Amica

Ore 12.15 - 13.45

**EVOO SCHOOL ITALIA - 1° MODULO TOUCH MASTERCLASS:
QUALITÀ E IDENTITÀ DELL'OLIO EVO**

ALLA RICERCA DELLA QUALITÀ: SAPER SCEGLIERE UN OLIO

Ore 14.00 - 15.00

SEMINARIO: COME ESPORTARE OLIO EVO IN GIAPPONE

a cura di Unaprol e Agenzia ICE

Ore 15.30 - 17.00

**EVOO SCHOOL ITALIA - 2° MODULO TOUCH MASTERCLASS:
QUALITÀ E IDENTITÀ DELL'OLIO EVO**

**PERCORSI E SAPORI: VIAGGIO SENSORIALE
TRA LE PRINCIPALI CULTIVAR ITALIANE**

MERCOLEDÌ 8 MAGGIO

Ore 10.00 - 11.00

**Circular Economy per la sostenibilità e il miglioramento
delle performance economico ambientali
della filiera olivicola italiana**

a cura di Unaprol

Ore 11.00 - 12.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLIVE E OLIO PERANZANA

a cura di Unaprol e Consorzio Peranzana

Ore 15.00 - 16.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA OLIO EVO DOP BRISIGHELLA

a cura di Unaprol e CAB Terra di Brisighella

GIOVEDÌ 9 MAGGIO

Ore 10.00 - 11.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA

a cura di Unaprol

TUTTI I GIORNI

Nello spazio **COOKING SHOW** Unaprol,
verranno realizzati piatti utilizzando
gli oli EVO delle aziende presenti
nell'area espositiva del Consorzio.

Milano 6 - 9 MAGGIO 2019

Area Unaprol - TUTTOFOOD | S. S. del Sempione 28 - RHO | Fiera Milano

Per prenotare le degustazioni

Unaprol: unaprol@unaprol.it - Tel. 06 78469004

AREA UNAPROL: PAD 3 | K01 K19 M02 M20


TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



Agea
Agenzia
per le Erogazioni
in Agricoltura

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