



fondazione
evooschool



L'Oasi dell'olio EVO vi attende
nell'ambito del Vinòforum con

10 serate
all'extra vergine

11-20 settembre 2020

ORE 19:00 • 24:00 Assaggi Guidati in Oleoteca

ORE 21:00 • 22:00 Seminari sull'OLIO EVO con degustazioni guidate
di ricette tradizionali a cura dei Cuochi Contadini di Campagna Amica

- Venerdì 11** La freschezza del mare con olio EVO
- Sabato 12** Dessert di dolci con olio EVO
- Domenica 13** Legumi e olio EVO
- Lunedì 14** Formaggi e olio EVO
- Martedì 15** Riso e olio EVO
- Mercoledì 16** Gelato e olio EVO
- Giovedì 17** Paste e olio EVO
- Venerdì 18** Tartare di carne e olio EVO
- Sabato 19** Le olive e il loro utilizzo in cucina
ore 22.30 EVO Cocktail
- Domenica 20** Dessert di Frutta con olio EVO

**DURATA 1 ORA - MASSIMO 15 PARTECIPANTI
NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTI-COVID**

**PARTECIPAZIONE GRATUITA
FINO AD ESAURIMENTO POSTI**

**INFO E PRENOTAZIONI
PRESSO LO STAND**



#oliandosimpara

vinòforum
PARCO TOR DI QUINTO | ROMA
www.evooschool.it