



fondazione  
**evooschool**

CONSORZIO OLIVICOLA ITALIANO  
**unaprol**



# VILLAGGIO COLDIRETTI

**14-16** | San Benedetto  
**Luglio** | del Tronto

## APPUNTAMENTI IN OLEOTECA

### VENERDÌ 14 LUGLIO

**ORE 17:00 • 17:45**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

**ORE 18:00 • 18:30**

**PICCOLI ASSAGGIATORI CRESCONO**

*degustazione per bambini  
in collaborazione con Donna Impresa*

**ORE 19:00 • 19:30**

**AVVICINAMENTO ALL'ANALISI  
SENSORIALE PER I GIOVANI COLDIRETTI**

*Seminario e degustazione*

**ORE 20:00 • 21:00 | 22:00 • 23:00**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

### SABATO 15 LUGLIO

**ORE 17:00 • 17:45**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

**ORE 18:00 • 18:30**

**PICCOLI ASSAGGIATORI CRESCONO**

*degustazione per bambini  
in collaborazione con Donna Impresa*

**ORE 19:00 • 20:00**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

**ORE 21:00 • 21:30**

**AVVICINAMENTO ALL'ANALISI  
SENSORIALE PER I GIOVANI COLDIRETTI**

*Seminario e degustazione*

**ORE 22:00 • 23:00**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

### DOMENICA 16 LUGLIO

**ORE 17:00 • 18:00**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

**ORE 18:15 • 19:00**

**NUOVE STRATEGIE SOSTENIBILI  
PER RIDURRE L'USO E L'IMPATTO  
DEI PESTICIDI IN OLIVICOLTURA**

*Seminario a cura di Unaprol e Novaterra*

**ORE 19:00 • 19:30**

**AVVICINAMENTO ALL'ANALISI  
SENSORIALE PER I GIOVANI COLDIRETTI**

*Seminario e degustazione*

**ORE 20:00 • 21:00**

**CONOSCERE E RICONOSCERE  
L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ**

*Seminario e degustazione*

#oliandosimpara



www.evooschool.it

