



fondazione  
**evooschool**

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO  
**unaprol**



# VILLAGGIO COLDIRETTI

**13-15** | ROMA  
**Ottobre** | Circo Massimo

## APPUNTAMENTI IN OLEOTECA

### VENERDÌ 13 OTTOBRE

**ORE 09:00 • 09:30 | 09:45 • 10:30 | 10:45 • 11:15**

#### PICCOLI ASSAGGIATORI CRESCONO

DEGUSTAZIONE PER BAMBINI  
in collaborazione con Donna Impresa

**ORE 11:45 • 13:15 | ORE 14:00 • 15:30**

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

Scuola alberghiera della Valle D'Aosta - Châtillon  
École Hôtelière De La Vallée D'aoste - Châtillon

**ORE 16:00 • 16:30**

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

Seminario e degustazione

**ORE 17:00 • 18:00 | ORE 18:30 • 19:30**

#### MASTERCLASS BUYER

in collaborazione con l'Istituto Poligrafico  
Zecca dello Stato

**ORE 20:30 • 21:30**

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

Seminario con abbinamento cibo & olio

### SABATO 14 OTTOBRE

**ORE 09:00 • 09:30 | 09:45 • 10:30 | 10:45 • 11:15**

#### PICCOLI ASSAGGIATORI CRESCONO

DEGUSTAZIONE PER BAMBINI  
in collaborazione con Donna Impresa

**ORE 11:45 • 12:45**

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

Seminario a cura di Unaprol e Novaterra

**ORE 15:00 • 15:30**

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

in collaborazione con l'Istituto Poligrafico  
Zecca dello Stato

**ORE 16:00 • 17:00 | ORE 17:30 • 18:30**

#### MASTERCLASS BUYER

Seminario e degustazione

**19:00 • 20:30**

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

Seminario con abbinamento cibo & olio

**ORE 21:00 • 22:30**

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

Seminario e degustazione

### DOMENICA 15 OTTOBRE

**ORE 10:00 • 11:00 | ORE 11:30 • 12:30**

#### MASTERCLASS BUYER

Seminario e degustazione

**ORE 15:00 • 15:30**

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

in collaborazione con l'Istituto Poligrafico  
Zecca dello Stato

**ORE 16:00 • 17:00 | 18:00 • 19:00**

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

Seminario e degustazione

