



# SPECIALE

## L'OLIO DEL FRANTOIO È SEMPRE EXTRAVERGINE?



Attraverso l'uso di immagini e grafici verrà effettuata una panoramica su tutti gli argomenti che riguardano l'Olio di Oliva: la produzione, i pregi ed i difetti, la conservazione, l'assaggio, le etichette, le DOP, la pubblicità

ingannevole, le frodi,... Al termine della serata si terrà la valutazione di 8 oli rappresentativi degli argomenti trattati. Relatore: Arch. Marco Antonucci, giornalista, assaggiatore professionista dell'O.N.A.O.O., iscritto nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti in Oli Extravergini e Vergini d'Oliva del Ministero delle Politiche Agricole con qualifica di Capo Panel internazionale.

**SABATO 23 LUGLIO h 20.45**

**OSSIMO SUPERIORE - SALA CONSIGLIARE**