

Dall'Olivo all'Olio

HAI MAI ASSAGGIATO L'OLIO DI UNA SBRESA?

DOMENICA **16**
SETTEMBRE 2012

SALA VISCONTEA

Passaggio Torre di Adalberto - Bergamo Citta' Alta



alle 10.30

Olea europaea.

Dr. Gabriele Rinaldi, direttore Orto Botanico di Bergamo "Lorenzo Rota".

Leccino, Frantoio e Sbresia: tre cultivar nella Bergamasca.

Umberto Lussana, insegnante di potatura e gestore dell'unico frantoio bergamasco.

L'olio di frantoio è sempre extravergine? Acidità, prima spremitura, differenza tra olio d'oliva e olio d'oliva extravergine.

Arch. Marco Antonucci, giornalista, assaggiatore professionista di olio - Capo Panel Internazionale.

Seguirà una DEGUSTAZIONE GUIDATA di 6 oli di cui 3 monocultivar.

Info e Iscrizioni tel. 035 286060, cell. 329 2146690, email: amiciorito@gmail.com
(massimo 20 persone).

Quota di partecipazione: € 10 (€ 5 per gli associati), compreso il testo di M. Antonucci e P. Oscar, *Olivicoltura in provincia di Bergamo*, edito dalla Provincia di Bergamo.

In collaborazione con



Con il patrocinio di



Assessorato alla Cultura e Spettacolo



Provincia di Bergamo
Assessorato Urbanistica e Agricoltura