

24 domenica, ore 15,30: **Laboratorio: L' olio del frantoio è sempre extravergine?**

Un assaggio guidato di alcuni oli per capirne i pregi ed i difetti e per scoprire insieme che bassa acidità e prima spremitura non sono sinonimo di qualità.

Interverranno: Arch. Marco Antonucci, assaggiatore professionista, Capo Panel Internazionale

24 domenica, ore 17,30: **Il nostro "Olio": la Dop dei Laghi Lombardi - Sebino**

*Forse non tutti sanno che...* La nostra provincia rientra nella Dop dei Laghi Lombardi, menzione Sebino: assaggeremo questo olio e ne scopriremo insieme tutti i segreti

Interverranno: Massililiano Locatelli, Presidente Consorzio Dop Laghi Lombardi

25 lunedì, ore 20,30: **Pane, Olio e...**

Scopriremo il pane di Bergamo "La Garibalda" e lo abbineremo ad oli provenienti da tutta Italia

Interverranno: Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo

Arch. Marco Antonucci, assaggiatore professionista

26 martedì, ore 20,30: **Le Delizie Sott' Olio**

L' utilizzo dell' olio extravergine di oliva (non l' olio di semi o il semplice olio di oliva!) per conservare zucchine, asparagi, carciofini, pomodorini secchi, melanzane,...

Interverranno: Dr.ssa Antonella Pinna, Azienda Agricola Fratelli Pinna, Ittiri (Sassari)

27 mercoledì, ore 20,30: **L' Olio di Oggi**

Presentazione dell' unico frantoio presente in provincia di Bergamo e degustazione dell' olio prodotto questo pomeriggio

Interverranno: Umberto Lussana, "il frantoiano"

28 giovedì, ore 20,30: **La Cooperativa Olivicoltori del Bergamasco**

Una piccola realtà che sta crescendo, a dimostrazione che l' unione fa la forza.

Incontreremo i produttori ed assaggeremo i loro oli

Interverranno: I soci della cooperativa olivicoltori

29 venerdì, ore 20,30: **Oli d' Italia**

Una panoramica sulla produzione nazionale e sui costi dell' olio extravergine di oliva, seguita da una degustazione di oli rappresentativi delle diverse realtà produttive

Interverranno: Dr.ssa Roberta Lavarello, Buyer

30 sabato ore 17,30: **Laboratorio Del Gusto: L' Olio extravergine di Oliva**

Un assaggio guidato di alcuni oli per capirne i pregi ed i difetti e per scoprire insieme che non sempre è sufficiente leggere un' etichetta per capire cosa c'è dentro una bottiglia di olio

Interverranno: Arch. Marco Antonucci, collaboratore Guida Extravergini Slow Food 2010

30 sabato, ore 20,30: **Slow Food e l' Olio di Oliva Extravergine**

Da dieci anni Slow Food pubblica una guida agli oli extravergini che è diventata un punto di riferimento nel mondo olivicolo: incontreremo alcuni produttori bergamaschi (e non) presenti in guida ed assaggeremo i loro oli

Interverranno: Enrico Radicchi, Fiduciario Condotta del Bergamasco

31 domenica ore 15,30: **Laboratorio: L' Olio del Frantoio è Sempre Extravergine?**

Un assaggio guidato di alcuni oli per capirne i pregi ed i difetti e per scoprire insieme che bassa acidità e prima spremitura non sono sinonimo di qualità.

Interverranno: Elena Lussana, azienda agricola Il Castelletto, Scanzorosciate

31 domenica, ore 17,30: **L' olio di oggi: l' olio nuovo**

Degustazione dell' olio prodotto oggi nell' unico frantoio della provincia di Bergamo e confronto con oli dello scorso anno per capire la saggezza del detto popolare: vino vecchio, olio nuovo.

Interverranno: Umberto Lussana, azienda agricola Il Castelletto, Scanzorosciate

1 lunedì ore 16,30: **Laboratorio: L' Olio del Frantoio è Sempre Extravergine?**

Un assaggio guidato di alcuni oli per capirne i pregi ed i difetti per scoprire insieme che bassa acidità e prima spremitura non sono sinonimo di qualità.

Interverranno: Arch. Marco Antonucci, assaggiatore professionista, Capo Panel Internazionale