



fondazione
evooschool

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaprol



VILLAGGIO COLDIRETTI

29-30 aprile | **BARI**
1 maggio | **2023**

APPUNTAMENTI IN OLEOTECA

SABATO 29 APRILE

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

CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

Seminario e degustazione

ORE 15:00 • 15:30

AVVICINAMENTO ALL'ANALISI SENSORIALE PER I GIOVANI COLDIRETTI

Seminario e degustazione

ORE 16:00 • 17:00

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

Sessione formativa a cura di Unaprol e Novaterra

ORE 17:30 • 18:30 | 19:00 • 20:30 | 21:00 • 22:00

CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

Seminario e degustazione

DOMENICA 30 APRILE

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

CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

Seminario e degustazione

ORE 15:00 • 15:30

AVVICINAMENTO ALL'ANALISI SENSORIALE PER I GIOVANI COLDIRETTI

Seminario e degustazione

ORE 16:00 • 17:00

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

Sessione formativa a cura di Unaprol e Novaterra

ORE 17:30 • 18:30 | 19:00 • 20:30 | 21:00 • 22:00

CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

Seminario e degustazione

LUNEDÌ 1 MAGGIO

ORE 10:30 • 11:45 | 12:00 • 13:15

ORE 17:00 • 18:30 | 19:30 • 20:30

CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ

Seminario e degustazione

ORE 15:00 • 15:30

AVVICINAMENTO ALL'ANALISI SENSORIALE PER I GIOVANI COLDIRETTI

Seminario e degustazione



#oliandosimpara

www.evooschool.it

