

Terrefiorenti

food | wine | handicraft

l'olio ed i suoi oggetti

PROGRAMMA DEGLI EVENTI COLLATERALI

venerdì 21

ore 12

Conferenza stampa

ore 13

Pastunta, perchè se l'olio è buono non serve altro

Un piatto di pasta con due fili d'olio: uno certificato e uno no – a cura del Consorzio Olio DOP Chianti Classico

ore 16-19

Imparare ad assaggiare l'olio serve per un acquisto consapevole!!

A cura della Divisione Laboratorio Chimico Merceologico - Promofirenze Azienda speciale della Camera di Commercio di Firenze

Durante i tre giorni di Terre Fiorenti laboratori artigianali sulla ceramica a cura dei ceramisti di Montelupo Fiorentino

sabato 22

ore 11,30

Pastunta, perchè se l'olio è buono non serve altro

Un piatto di pasta con due fili d'olio: uno certificato e uno no – a cura del Consorzio Olio DOP Chianti Classico

ore 16

Trova l'intruso

Degustazione bendata di tre diversi oli: due DOP Chianti Classico e un olio non certificato. Quale dei tre non è DOP? - a cura del Consorzio Olio DOP Chianti Classico

ore 17-18

Il sorbetto all'olio

Bruschetta, crudité di verdure e sorbetto all'olio Toscano IGP - a cura del Consorzio Olio Toscano IGP e dell'Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini

domenica 23

ore 11,30

Pastunta, perchè se l'olio è buono non serve altro

Un piatto di pasta con due fili d'olio: uno certificato e uno no – a cura del Consorzio Olio DOP Chianti Classico

ore 16

Trova l'intruso

Degustazione bendata di tre diversi oli: due DOP Chianti Classico e un olio non certificato. Quale dei tre non è DOP? - a cura del Consorzio Olio DOP Chianti Classico

ore 17-18

Il sorbetto all'olio

Bruschetta, crudité di verdure e sorbetto all'olio Toscano IGP - a cura del Consorzio Olio Toscano IGP e dell'Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini