



## IMPARIAMO A DEGUSTARE L'OLIO!!!!

CORSO PROPEDEUTICO ALL'ASSAGGIO DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Olivicoltori Toscani Associati e il Frantoio di Montepulciano  
organizzano  
presso la sede del Frantoio - Via di Martiena 2 53045 Montepulciano (Si)

Giovedì 28/02/2019 dalle ore 17:00 alle ore 19:00

un corso gratuito aperto a tutti, sulle tecniche di assaggio  
degli oli vergini di oliva.

Il corso sarà tenuto da Francesco Cannoni dipendente di Olivicoltori Toscani Associati Soc. Coop. Agr. P.A, membro della commissione di assaggio dell'Amministrazione Provinciale di Siena.

Per l'incontro, gratuito, è previsto un numero massimo di 30 partecipanti ed è richiesta la prenotazione presso il Frantoio di Montepulciano tel. 0578/758732 - [info@ilfrantoiodimontepulciano.com](mailto:info@ilfrantoiodimontepulciano.com) o direttamente presso Olivicoltori Toscani Associati tel. 335/7496999 – [otasi@olivicoltoritoscani.it](mailto:otasi@olivicoltoritoscani.it)

