

20 marzo 2023

## Corso amatoriale di degustazione dell'olio d'oliva *online/webinar* domenica 11 giugno 2023 | ore 10:00

### Come riconoscere un olio extravergine di oliva di qualità

Newsletter AAO no.6 del  
31.05.2021

[www.amicidelloolivo.ch/06-2021/](http://www.amicidelloolivo.ch/06-2021/)

### Quello che forse ancora non sapete sull'olio di oliva

Newsletter AAO no. 16 del  
10.01.2022

[www.amicidelloolivo.ch/16-2022/](http://www.amicidelloolivo.ch/16-2022/)



Lorenzo Polacco

### Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email [info@amicidelloolivo.ch](mailto:info@amicidelloolivo.ch)  
Web [www.amicidelloolivo.ch](http://www.amicidelloolivo.ch)

Cari soci, cari amici dell'olio d'oliva,

l'Associazione Amici dell'Olivo (AAO) in collaborazione con Olio Poldo di Lorenzo Polacco delle Marche (socio AAO) organizzano un corso amatoriale online indirizzato soprattutto a principianti al fine di avvicinare gli appassionati alla tecnica della degustazione. Potrete rimanere così comodamente a casa e partecipare.

Dopo una parte teorica introduttiva si passerà alla degustazione di 4 oli. Tre oli saranno forniti tramite invio postale (due oli marchigiani e uno ticinese della raccolta collettiva AAO). Sarà compito del partecipante procurarsi un olio del supermercato prodotto con olive della Comunità Europea.

Durata del corso:	circa 90 minuti
Costo:	CHF 50.00
Spedizione oli:	pacchetto tramite posta con 3 oli <b>solo</b> in Svizzera
Iscrizioni al corso:	entro il 15.4.2023 tramite link fornito da AAO
Pagamento del corso:	<b>entro e non oltre il 15.4.2023</b> sul conto IBAN CH07 0900 0000 6521 9930 8 intestato a Associazione Amici dell'Olivo con la dicitura "Corso di degustazione". L'iscrizione sarà automatica con il versamento
Partecipanti:	posti sono limitati
Condizioni:	partecipanti riceveranno il link di collegamento alcuni giorni prima della data del corso se avranno versato l'importo di CHF 50.00
Registrazione al corso:	qualche giorno prima del corso tramite e-mail i paganti riceveranno un link di collegamento
Informazioni:	Telefonare a Claudio Premoli/cell. 079 / 731 63 83