



L'EVOLUZIONE del gusto: scopri i segreti per riconoscere un buon olio extravergine

Sabato 24 gennaio 2026

**Casa Don Guanella – Piazza Don Guanella 43 -
Barza d'Ispra**

L'Associazione Orticola Varesina, in collaborazione con il Frantoio e Biofattoria ALEANDRI di Offida, ti invita a partecipare a un coinvolgente laboratorio di assaggio dedicato all'olio extravergine d'oliva.

Un'esperienza sensoriale per scoprire aromi, profumi e caratteristiche che distinguono un olio EVO autentico e di eccellenza.

Sessione mattino: ore 10:00

Sessione pomeriggio: ore 15:00

Max 30 partecipanti per sessione

Costo: 20 € a persona

Relatore: Tiziano Aleandri – esperto assaggiatore e olivicoltore marchigiano

Per informazioni e iscrizioni scrivere a

segreteriaorticola@gmail.com

Alessandro Canazza: 3286181232

Segreteria Orticola: 3513888647