

A Materia una lezione per scoprire il vero olio extravergine d'oliva

Pubblicato: Giovedì 27 Febbraio 2025



18:00 – 20:00



Materia – spazio libero VareseNews



Via Confalonieri, 5



Castronno

L'olio del frantoio è sempre extravergine? Come riconoscere un prodotto di qualità e distinguere le frodi alimentari? A queste domande risponderà l'incontro in programma **martedì 11 marzo alle ore 18.00** a **Materia**, spazio libero di VareseNews di via Confalonieri 5, Sant'Alessandro – Castronno, **in collaborazione con Slow Food Provincia di Varese..**

La **lezione interattiva** sarà condotta da **Marco Antonucci**, formatore del programma **“Master of Food” di Slow Food**, e offrirà ai partecipanti una panoramica completa sull'**olio d'oliva e le sue caratteristiche organolettiche**. Dalla produzione alla conservazione, dai pregi ai difetti, fino alle etichette e alle **strategie di marketing spesso ingannevoli**, verranno affrontati i principali aspetti per

diventare consumatori più consapevoli.

Uno dei momenti centrali sarà l'**assaggio guidato**, con una **valutazione collettiva di 7-8 oli**: alcuni pregiati, altri difettati, per imparare a riconoscere attraverso i sensi la qualità di un extravergine autentico.

Ad arricchire l'evento, ci sarà anche la **testimonianza di Enrico Marocchi**, produttore dell'**Olio di Sant'Imerio di Cartabbia (Varese)**, che condividerà la sua esperienza sul territorio e le sfide della produzione locale.

L'incontro è rivolto a **consumatori, clienti di aziende agricole e venditori al dettaglio** ed è aperto a un massimo di **30 partecipanti**.

Per iscriverti [CLICCA QUI](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it