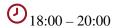
VareseNews

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

Pubblicato: Giovedì 27 Febbraio 2025











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