



L'evento è riservato agli operatori di settore, parteciperanno chef, allievi chef, nutrizionisti, giornalisti.

*Con il contributo del Mi.P.A.A.F.
ai sensi del D.M. 9374878
del 14 dicembre 2020*



10 giugno 2021
ore 16.00
*c/o Olearia Clemente
Via Giovanni Agnelli
MANFREDONIA*

25 giugno 2021
ore 16.00
*c/o Masseria Paglicci
Contrada Paglicci
RIGNANO GARGANICO*



Valorizziamo la qualità





Con il contributo del Mi.P.A.A.F.
ai sensi del D.M. 9374878
del 14 dicembre 2020

Due giornate dedicate all'olio extravergine di oliva D.O.P. Dauno, rivolte ad un pubblico selezionato, trovano forte motivazione nella volontà di fare chiarezza sulle informazioni spesso frammentarie e confuse che circolano anche fra gli addetti del settore.

Due momenti dedicati ad un prodotto fondamentale per l'alimentazione Mediterranea, da trascorrere in location della provincia di Foggia, per diffondere la conoscenza dell'olio extravergine di oliva D.O.P. Dauno, delle sue caratteristiche nutrizionali, qualitative, salutistiche.

Al termine della formazione un gruppo selezionato di allievi chef degli istituti alberghieri prepareranno a vista piatti con protagonista l'olio evo D.O.P. Dauno.



I SESSIONE

Presentazione
del mondo D.O.P.

Il sistema consortile

Illustrazione del sistema
di certificazione

II SESSIONE

Guida all'assaggio
d'oliva D.O.P. con particolare
attenzione al prodotto D.O.P.
Dauno e le caratteristiche
organolettiche e fisiologiche

