



SEMINARIO

la VALORIZZAZIONE
dell'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
attraverso la ristorazione a **km zero**.

19 DICEMBRE
2013 ore 9.00

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
"Federico II" di Enna.



L'importanza della variabilità olivicola
siciliana per la qualificazione degli oli

La carta degli oli nell'ambito del
Concorso Regionale Morgantìnon

L'olio extra vergine d'oliva nella cucina a km zero,
degustazione di prodotti agroalimentari "Born in Sicily"

