

# Presentiamo ... l'olio!

Come scegliere e abbinare un olio del territorio  
alla nostra gastronomia

**Martedì 13 Marzo 2012**

**Istituto Santa Zita  
Via Boccolino di Guzzone 15  
OFFAGNA**



## **ORE 16.30 SALUTI**

**Stefano Gatto**

*Sindaco Comune di Offagna*

**Evasio Sebastianelli**

*Presidente ASPEA*

**Carla Virili**

*Coordinatrice Club "Amici delle Città dell'olio"*

**Rodolfo Santilocchi**

*Preside Facoltà di Agraria Univ. Politecnica delle Marche*

**Filippo Larosa**

*Assessore Attività Produttive Comune di Offagna*

**Elena Spinsanti**

*Presidente Associazione Hortus "Il fresco della Val Musone"*

## **ORE 17.30 INTERVENTI**

**Giulia Lavagnoli**

*Esperta storia dell'arte*

**Serena Ravaglioli**

*Esperta storia medievale*

**Enrico M. Lodolini**

*Esperto Olivicoltura Università Politecnica delle Marche*

## **SEGUIRA' DEGUSTAZIONE DI OLI ABBINATI AI NOSTRI PIATTI TRADIZIONALI**

**Tonino Cioccolanti**

*Presidente AIOMA - Esperto assaggiatore olio*

**Meri Ruggeri**

*Esperta assaggiatore olio*

**COORDINA I LAVORI FILIPPO LAROSA**

La prenotazione è obbligatoria entro il 10 marzo 2012

Rivolgersi al sig. Larosa Filippo - tel. 071/7107005 e-mail [f.larosa@offagna.org](mailto:f.larosa@offagna.org)

Modulo adesione scaricabile dai siti [www.aioma.it](http://www.aioma.it) e [www.ciamarche.org](http://www.ciamarche.org)