

*Il Laboratorio Chimico Merceologico  
della Camera di Commercio di Napoli  
e le Cantine "La Sibilla"  
presentano*

## *Percorsi di avvicinamento all'assaggio degli oli vergini di oliva*

*Esperti assaggiatori ci aiuteranno a capire:*

- *Che cos'è l'Olio Extra Vergine d'Oliva (come si produce e quali sono le sue caratteristiche di pregio)*
- *Come riconoscere la qualità e come conservarla nel tempo*
- *Come leggere l'etichetta ed orientarsi tra i diversi prodotti in commercio*

*Durante ogni incontro si svolgeranno assaggi guidati per riconoscere pregi e difetti degli oli di diversa provenienza geografica e varietale*

*Gli incontri avranno luogo presso Cantine "La Sibilla" via Ottaviano Augusto 19, Bacoli (NA) nei giorni 15, 22 e 29 novembre con inizio alle ore 19,00*

*Ai partecipanti sarà distribuita una copia su supporto elettronico del volume "I Profumi dell'olio" e sarà rilasciato un attestato di partecipazione.*

**Costo del corso € 65,00**

*Al termine di ogni lezione verrà servito un buffet di prodotti tipici in abbinamento con oli della nostra regione*

*Per info e prenotazioni:*

**Filomena D'Avino 339/8006902 [filo.davino@gmail.com](mailto:filo.davino@gmail.com)**

L'organizzazione si riserva la facoltà di annullare la manifestazione nel caso non si raggiunga il numero minimo di partecipanti