

Olio extravergine d'oliva protagonista al Salone di Origine



Anche quest'anno l'olio extravergine d'oliva è uno dei protagonisti del **Salone di Origine**, dal 22 al 24 marzo all'interno de **La Fiera di Vita in Campagna** a Montichiari (Brescia). Sono ben tre gli appuntamenti, realizzati in collaborazione con **Aipo – Associazione interregionale produttori olivicoli**, che si terranno presso la Sala Corsi del Padiglione 8:

? **Venerdì 22 marzo alle ore 12** il corso per conoscere **come assaggiare l'olio extravergine di oliva** e apprezzare le sue caratteristiche (sapore, profumo,

intensità, acidità). Corso a numero chiuso, per iscriverti clicca qui.

? **Sabato 23 marzo alle ore 12** la **premiazione del Concorso Aipo d'Argento** (ingresso libero). Protagonisti saranno gli oli vincitori del concorso oleario internazionale, con le varie tipologie di fruttato leggero, medio e intenso nelle categorie: dop e igr, monovarietale, biologico (da agricoltura biologica), 100% italiano e internazionali e da quest'anno anche gli aromatizzati. **Scopri «Vincitori 2019» e «Gocce Qualità» su www.aipoverona.it**

? **Domenica 24 marzo alle ore 13** il corso sui **migliori abbinamenti per l'olio extravergine di oliva** per imparare a **scegliere l'olio in base all'uso e ai cibi con cui abbinarlo**. Corso a numero chiuso, per iscriverti clicca qui.

Inoltre, nei tre giorni della manifestazione, per imparare ad assaggiare l'olio troverete anche l'**Oil Bar**, dove potrete degustare oli provenienti dall'Italia e dall'estero, tra cui quelli partecipanti al concorso Aipo d'argento.

Tutte le informazioni su come raggiungere ed entrare alla Fiera di Vita in Campagna sul sito www.lafiera.vitaincampagna.it