

## MASTERCLASS: CONOSCERE E RICONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI QUALITÀ

### SABATO 19 APRILE

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	INIZIO	TERMINE	CHI	NOTE
Degustazione EVO	Dedicata ai bambini	10,00	10,45	Maurizio Saggion*	Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	11,00	11,45		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	12,00	13,00		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	In inglese/doppia lingua	15,30	16,15		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	16,30	17,15		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	17,30	18,15		Posti a sedere 20

### DOMENICA 20 APRILE

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	INIZIO	TERMINE	CHI	NOTE
Degustazione EVO	Dedicata ai bambini	10,00	10,45	Maurizio Saggion*	Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	11,00	11,45		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	12,00	13,00		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	In inglese/doppia lingua	15,30	16,15		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	16,30	17,15		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	17,30	18,15		Posti a sedere 20

### LUNEDÌ 21 APRILE

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	INIZIO	TERMINE	CHI	NOTE
Degustazione EVO	Dedicata ai bambini	10,00	10,45	Maurizio Saggion*	Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	11,00	11,45		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	12,00	13,00		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	Tutti	15,30	16,15		Posti a sedere 20
Degustazione EVO	In inglese/doppia lingua	16,30	17,15		Posti a sedere 20

#### NOTE ORGANIZZATIVE

**LE MASTERCLASS SONO AD ACCESSO LIBERO CON OBBLIGO DI PRENOTAZIONE**

**DOVE SI TERRANNO LE MASTERCLASS :** Piazza 1° Maggio - Cattolica

**COME PARTECIPARE ALLE MASTERCLASS:** prenotandosi presso lo stand dell'OilBar in Piazza 1° Maggio o telefonando all'Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (IAT) T. 0541 966621

*\*Sommelier dell'olio e iscritto all' Iscritto nell'elenco nazionale di tecnici e degli esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.*

**CALENDARIO “PALCO”: TALK – MASTERCLASS VINO – SHOWCOOKING”**

**SABATO 19 APRILE**

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	INIZIO	TERMINE	
INAUGURAZIONE EVENTO	Sindaca e Assessora	9,45	10,30	
SHOW COOKING PIADINA	A cura del Consorzio Piadina IGP	11,00	11,45	
PRESENTAZIONE LIBRO	GenerAzioni in campo – Radici e percorsi del Vino al Femminile. Autrice Eva Panitteri*	17,00	18,00	
STRADA DEI VINI/RIMINI DPOC	RIMINI DOC, ANIMA ADRIATICA <i>L'esperienza della Rebola</i>	18,30	19,30	

**DOMENICA 20 APRILE**

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	INIZIO	TERMINE	
SHOW COOKING PIADINA	A cura del Consorzio Piadina IGP	11,00	12,00	
PRESENTAZIONE LIBRO	GenerAzioni in campo – Radici e percorsi del Vino al Femminile. Autrice Eva Panitteri*	17,00	18,00	
STRADA DEI VINI/RIMINI DOC	RIMINI DOC, ANIMA ADRIATICA <i>La tradizione del Sangiovese</i>	18,15	19,30	

**LUNEDÌ 21 APRILE**

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	INIZIO	TERMINE	
SHOW COOKING PIADINA	A cura del Consorzio Piadina IGP	11,00	12,00	
STRADA DEI VINI/RIMINI DOC	RIMINI DOC, ANIMA ADRIATICA <i>Uno sguardo al futuro</i>	17,30	18,30	

**NOTE ORGANIZZATIVE**

**TUTTI GLI EVENTI SI TERRANNO IN PIAZZA 1° MAGGIO E SARANNO AD ACCESSO LIBERO**

*\*Eva Panitteri – Giornalista, Sommelier del Vino e dell'olio*