

SABATO 23 NOVEMBRE

Ore 9.00 Arrivo dei partecipanti e registrazione presso la sala Bollenti Spiriti

Ore 9.15-11.15 Storia e caratteristiche dell'albero dell'ulivo presente nel nostro territorio, varietà delle olive e descrizione degli interventi preparatori alla raccolta

Ore 11.15-11.30 Pausa caffè con Zanchelli



Ore 11.45-12.45 Scelta dell'albero da adottare, prove tecniche sul campo (potatura, ecc.) brevi cenni sull'evoluzione dei metodi di raccolta

Ore 13.00 Degustazione

Ore 14.30-15.30 L'esperienza dell'oleificio Checchia F. con visita al frantoio

Ore 15.45-16.00 Rientro in aula e breve pausa

Ore 16.00-18.00 Olio extravergine di oliva: definizione e analisi sensoriale

DOMENICA 24 NOVEMBRE

Ore 9.30 Incontro dei partecipanti in Piazza Matteotti

Ore 10.00-12.30 Raccolta delle olive

Ore 13.00 Degustazione

Ore 14.30-15.30 Spremitura e assaggio olio presso frantoio Checchia.
Consegna attestato di partecipazione e saluti.

- In caso di pioggia il programma subirà delle variazioni
- Prenotazione gratuita su [EventBrite.com](https://www.eventbrite.com) (max 15 persone)
- Possibilità di cena e pernottamento a prezzo convenzionato

OLIO

CORSO n. 2

Adotta un Ulivo

Dall'albero alla bottiglia d'olio: come seguire tutto il ciclo produttivo dell'oro dei Monti Dauni, dagli uliveti di collina fino agli indimenticabili profumi dei nostri frantoi.

PICCOLA SCUOLA
DI CIVILTÀ CONTADINA



COOPERATIVA DI COMUNITA'
BICCARI

partners



Per info e contatti:

coopbiccari@gmail.com

www.coopbiccari.it

+39 371 3365864