



**WORKSHOP
DEGUSTAZIONE OLIO**

**Mercoledì 4 marzo dalle
ore 17.00 alle ore 19.00**

**Sede CRAL Campus
Leonardo**

Incontro tenuto da Gianfranco Pontoglio – Iscritto all’Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli d’oliva vergini ed extravergini sezione Lombardia

Mercoledì 4 MARZO

L’OLIO D’OLIVA È SEMPRE EXTRAVERGINE?

Il workshop si prefigge di chiarire tutti i dubbi del consumatore di olio extravergine di oliva di qualità, di sfatare i tanti falsi luoghi comuni e di guidare i partecipanti alla scoperta di tutti i suoi pregi e dei suoi difetti.

Durante l’incontro si daranno consigli pratici sul suo utilizzo e sul modo migliore di conservarlo. Si parlerà della storia dell’ulivo, si citeranno alcuni tipi di coltivar, le più utilizzate in Italia, concludendo con i metodi di estrazione.

La parte teorica della lezione sarà seguita da una degustazione guidata che darà i primi rudimenti per scoprire gli aromi positivi dell’olio extravergine e insegnerà a riconoscere i difetti più evidenti.

Quote di partecipazione

Soci ordinari CRAL: **30 euro**

Altri Soci CRAL (familiari, aggregati e sostenitori) e dipendenti Politecnico non soci: **32 euro**

Esterni: **34 euro**

CRAL DIPENDENTI POLITECNICO DI MILANO

Iscrizioni

L'adesione all'iniziativa dovrà pervenire tramite form ([iscriviti qui](#)) a partire da **29 gennaio ore 9:30** (ed entro **venerdì 6 febbraio 2026**).

L'iniziativa sarà avviata con un minimo di 10 partecipanti. I posti disponibili sono 12. In caso di richieste di iscrizione eccedenti sarà data priorità ai Soci CRAL.

Per partecipare al workshop è necessario essere in possesso di un kit di 4 bicchieri da degustazione olio. In caso contrario possono essere ordinati al momento dell'iscrizione al costo di euro **25,00**. (aggiungere tale importo al bonifico quota corso indicandolo in causale: **quota + bicchieri olio**).

Saldo Quote

Tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (dopo aver ricevuto conferma dell'attivazione): intestato a Tramite bonifico sul conto corrente del CRAL (dopo aver ricevuto conferma dell'attivazione): intestato a **CRAL DIPENDENTI POLITECNICO IT64 L056 9601 6200 0001 0088 X21**

Causale: Cognome, olio Degustazione oppure Causale: Cognome, Degustazione olio + bicchieri.

Organizzazione a cura di Dominique Fiorentino

Attività realizzata con il contributo del Politecnico