



**VISITA TECNICA FRANTOIO OLEARIO ROSSI a Pierantonio (PG) e
DEGUSTAZIONE OLII EVO a Corlo di Montone (PG)
11 febbraio 2022, ore 16,30**

Programma

Ore16,30: ritrovo presso il **FRANTOIO OLEARIO ROSSI in via Molinello, 15 a Pierantonio** e visita guidata all' impianto di trasformazione:

Coordinate GPS 43.262948 e 12.394197

Ore17,30: trasferimento al Ristorante "Adamo" in Frazione Corlo,12 di Montone (PG);

Ore18,00: inizio degustazione guidata di OLII di Oliva regionali e di fuori Regione, da personale qualificato di AICOO (Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva) di Arezzo;

Ore19,30: termine Degustazione Olii di Oliva;

Ore19,45: cena conviviale facoltativa al Ristorante "Adamo"
Prezzo per persona € 25 (Menù completo bevande incluse) da pagare nel posto;

La visita tecnica è solo per coloro che sono in possesso del Green Pass e mascherina FFP2, comunque nel rispetto delle norme di prevenzione anticontagioper il COVID 19.

Le iscrizionisia della visita che della cena,sono **obbligatorie** e vanno comunicate entro le ore **12.00 di martedì 8 febbraio**, compilando la scheda di adesione scaricabile al link, che trovate nella mail che avete ricevuto.

Per ulteriori informazioni contattare Claudio Mancini cell. 368.3277803;

LA VISITA TECNICA E' VALIDA AI FINI DEL RICONOSCIMENTO DEI CFP per Dottori Agronomi e Forestali.