



Al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia

Presenta

GAMBERO ROSSO[®]



Master class

Il 1° appuntamento sarà dedicato
all'olio extravergine di oliva.

durata 2 ore circa

I partecipanti saranno guidati in un viaggio tra tecnica e sensi, esplorando i metodi di produzione dell'olio, i principi dell'analisi sensoriale e gli elementi distintivi di un olio.

Si approfondirà il ruolo essenziale che questo ingrediente riveste in cucina, spesso determinante per l'equilibrio e la riuscita di un piatto.

Mercoledì 25 giugno 2025

ore 18,30 Masterclass - ore 20.30 Cena

Per Informazioni e Prenotazioni:

e-mail: cufa.eventi@gmail.com

(attendere conferma di accettazione della prenotazione)