

Vero o falso?



L'olio di semi è il più adatto per la frittura?

L'olio extravergine d'oliva resiste meglio alle alte temperature.



L'amaro e il piccante sono caratteristiche negative dell'olio extravergine di oliva?

L'amaro e il piccante sono caratteristiche positive degli oli di qualità, tipiche delle olive raccolte al giusto grado di maturazione, fresche e sane. L'amaro e il piccante sono sentori dovuti all'alto contenuto di sostanze fenoliche dalle proprietà benefiche per la nostra salute.



L'olio extravergine d'oliva è un potente antiossidante?

Grazie alla benefica presenza degli acidi monoinsaturi, l'olio extravergine d'oliva svolge una importante azione di prevenzione naturale per la salute e il benessere del corpo.



L'olio extravergine d'oliva è più grasso dell'olio di semi?

Tutti gli oli contengono la stessa quantità di grasso e apportano 9K/cal per grammo. L'olio extravergine d'oliva non è più calorico di quello di semi e poiché risulta più saporito ne basta una minore quantità.



L'olio extravergine d'oliva è più pesante e quindi meno digeribile degli oli di semi?

L'olio extravergine d'oliva è il più digeribile degli oli, non ha controindicazioni ed è consigliato anche nella dieta del lattante.

A Rimini si produce la gran parte dell'olio extravergine d'oliva dell'Emilia Romagna, un extravergine eccezionale per caratteristiche e qualità. Non tutti lo sanno, ma sempre in più hanno imparato ad apprezzarlo, amarlo e soprattutto tenerlo sulle proprie tavole... con **Orgoglio!**



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ EUROPEA E DELL'ITALIA REG. (UE) 611 E 615/2014 e s.m.i.



CAMERA DI COMMERCIO DELLA ROMAGNA FORLÌ-CESENA E RIMINI



Reg. UE 611/14 e 615/14 e s.m.i - annualità 2018/2019 - MISURA 3,d) INIZIATIVE DI FORMAZIONE E COMUNICAZIONE



Impresita digitale | eventi@comunicazione.it

12 Dicembre 2018
Rimini | Vecchia Pescheria



l'extravergine del riminese



12 Dicembre 2018
Rimini | Vecchia Pescheria
dalle 17.30 alle 20.30

L'extravergine del riminese Aperitivi | Degustazioni

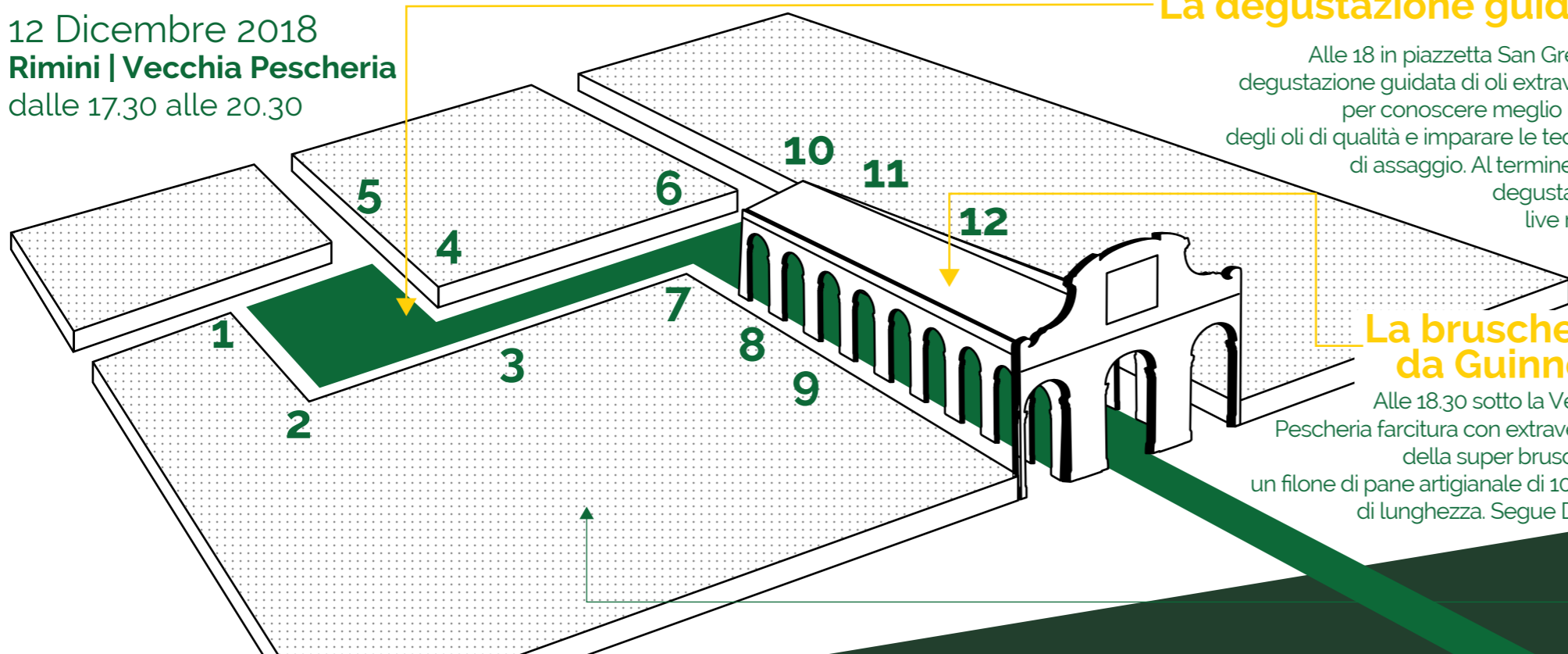


La degustazione guidata

Alle 18 in piazzetta San Gregorio degustazione guidata di oli extravergini per conoscere meglio i pregi degli oli di qualità e imparare le tecniche di assaggio. Al termine della degustazione live music.

La bruschetta da Guinness

Alle 18.30 sotto la Vecchia Pescheria farcitura con extravergine della super bruschetta: un filone di pane artigianale di 10 metri di lunghezza. Segue DJ-set.



...e nei locali aderenti potrai degustare per l'aperitivo piatti a base di olio extravergine d'oliva prodotto nei frantoi del riminese.

- | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|----|--|------------------------------------|
| 1 | | Extravergine di Frantoio Vasconi | 7 | | Extravergine di Frantoio Baffoni |
| 2 | | Extravergine di Frantoio Corazza | 8 | | Extravergine di Frantoio Buratti |
| 3 | | Extravergine di Frantoio Bigucci | 9 | | Extravergine di Frantoio Ripa & C. |
| 4 | | Extravergine di Frantoio Sapigni | 10 | | Extravergine di Frantoio Simonazzi |
| 5 | | Extravergine di Frantoio Lo Conte | 11 | | Extravergine di Frantoio Carlini |
| 6 | | Extravergine di Frantoio Turchi | 12 | | Extravergine di Frantoio Sadafe |