

Giovedì 01 Ottobre 2026 ore 16.00

WORKSHOP MATRICOLA: 12746720201W

Introduzione al **Co-milling** analisi sensoriale e abbinamenti in cucina

WS CoEVO Produzione e valorizzazione degli oli EVO aromatizzati



Centro per la Cultura del Territorio "I Lecci"

**Via Lucardese 74
50025 Montespertoli (FI)**



Come Arrivare



Per partecipare all'iniziativa è necessario iscriversi a questo link:

<https://form.jotform.com/253073857313357>

+ INFO : +39 0564 450662 - www.formazionecia.net

www.formazionecia.net/

Programma 5 ore

CIPA-AT GROSSETO

Ore 16.00 Registrazione Partecipanti
e presentazione del Progetto **GD^T**

Interventi

● **LORENZO CECCHI**

*DAGRI UNIFI - Ricercatore
Aromatizzazione degli oli.*

● **LUCIA TACCONI**

*Tecnico Senior Cipa_At Sviluppo rurale
Toscana - Esperta di Settore
Introduzione alla tecnica di assaggio
degli oli.*

● **FILIPPO FALUGIANI**

*Airo Associazione Internazionale ristoranti
dell'olio - Presidente
Degustazione e abbinamenti piatti degli oli
aromatizzati.*

○ **Casi Studio e Simulazioni**

○ **DIBATTITO E CONFRONTO**

Ore 21.00 Fine Lavori