



rinascimento a tavola

Urbino 13 giugno - 15 settembre 2011



Federazione
dei
Ristoratori



giovedì 30 giugno 2011

OLIVO E OLIO NEL TEMPO

Origini e diffusione della coltivazione,
fattori qualitativi, classificazione,
merceologia

Docente e Relatore:

Meri Ruggeri docente Master of Slow Food, Slow Food

Alla fine del corso sarà offerta una degustazione guidata dei migliori olii del territorio in abbinamento a vini della Cantina Terracuda di Fratte Rosa.

Il corso sarà svolto alle **Botteghe del Montefeltro** in Piazza della Repubblica all'interno del **cortile del collegio Raffaello di Urbino dalle ore 18.00 alle ore 20.00**. Il prezzo a persona è 15,00 euro. E' possibile effettuare la prenotazione fino le ore 12.00 del 30 giugno. Nel caso non si raggiunga il numero minimo di 12 partecipanti il corso verrà rimandato.

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel. 0722 320798

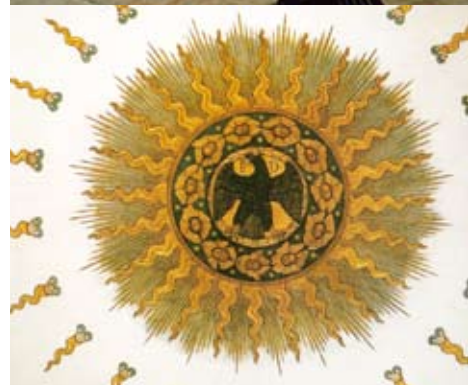
Cell. 333 7995283

info@botteghedelmontefeltro.it

info@conventosantavittoriaresort.it



CENTRO PER LA VALORIZZAZIONE DEL
TERRITORIO E DEI SUOI PRODOTTI DI ECCELLENZA



DIRETTORE ARTISTICO

Daniela Storoni

Cell. 347 8354604

info@rinascimentoatavola.it

www.ilpiattodelduca.it

COORDINAMENTO

Domenico Passeri

Cell. 348 7282833

SEGRETERIA

Confesercenti Urbino

Via Mazzini, 55

Tel. 0722 2495 / 2584