



L'oro verde d'Italia – L'extravergine Incontro con l'Azienda Agricola Le Grazie



Cos'è, come si fa, come si degusta e soprattutto come deve essere un buon olio di oliva extravergine?

Con la guida di Bernardino Cera, degustatore professionista di olio extravergine e titolare dell'Azienda Agricola Le Grazie, entreremo nel magico mondo dell'olio extravergine di oliva. Il sig. Bernardino ci racconterà anche una storia un po' originale, di un percorso fatto di tradizioni e di lavoro che, per una volta tanto, non va da sud a nord ma percorre il senso inverso, dal Piemonte al Cilento.

L'incontro si terrà il 23 maggio 2018 presso il nostro locale di Gallarate,
in via Torino 64, alle ore 21.

Il costo è di € 15,00 a persona (*).

Al termine della serata, solo per i partecipanti, sarà possibile acquistare o prenotare gli oli degustati a un prezzo speciale.

Prenotate a WineandSommelier il vostro incontro con il magico mondo dell'olio extravergine di oliva.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro le ore 14:00 del 23 maggio 2018.

(*) titolo di acquisto non rimborsabile, ma NON nominale – disponibili 20 posti.



Wineandsommelier S.r.l. Via Torino, 64 21013 Gallarate (VA)

☎: +39 340 2397271 web: www.wineandsommelier.it e-mail: contact@wineandsommelier.it

Cap. Soc. 15.000,00 Euro i.v. REA VA-364905 C.C.I.A.A. n. VA-2017-32508 C.F. e P. IVA 03599460122