



**Centro di Documentazione Educativa del Comune di Bagno a Ripoli
in collaborazione con SIAF**



COME SI FA UN BUON OLIO D'OLIVA? COME SI FA A RICONOSCERLO?

Un incontro condotto dall'esperta, dottoressa Lucia Tacconi, per scoprire come si può riconoscere un buon olio assaggiandolo, come leggere le etichette per sceglierlo e come si conserva.

Opportunità di scelta tra le seguenti date:

**Venerdì 4 marzo o Lunedì 7 marzo 2016
ore 17,30/19,00**

**Spazio + della Biblioteca Comunale di Bagno a Ripoli
via di Belmonte, 38**

La Siaf offrirà il pane e l'olio extravergine d'oliva di filiera corta che i bambini consumano durante la refezione scolastica

prenotazioni

telefonando al *Centro di Documentazione Educativa (CDE)* **0556390455/456**

nei seguenti giorni e orari:

- lunedì, mercoledì e venerdì: 8.30-13.30;
- martedì e giovedì 8.30-13.00 e 14.30-18.00

oppure mandando una mail a **cde@comune.bagno-a-ripoli.fi.it**

Gli incontri sono gratuiti