



IN COLLABORAZIONE CON

**AIPOL**

Presentazione del nuovo libro di **Marco Antonucci**:

## L'Olio del frantoio è sempre extravergine?

**LUNEDI' 27 AGOSTO ORE 20.00**  
**PRESSO SALA MASTROMAURO DI VILLA GALNICA**  
**PUEGNAGO DEL GARDA**



Attraverso l'ausilio di semplici immagini l'autore offrirà una panoramica su alcuni argomenti trattati nel libro: l'acidità, la prima spremitura a freddo, come si assaggia l'olio, la scarsa importanza del colore, vetro o plastica, Olio di Oliva o Olio extravergine di Oliva...

Ingresso libero e gratuito. A tutti i partecipanti verrà data una copia del libro in omaggio.