



Incontro tecnico e visita guidata Martedì 7 marzo 2023 ore 10:30

c/o Frantoio C.A.B.

Via Strada, 2 - Brisighella (RA)

Presentazione del processo produttivo di oli afferenti alla DOP Brisighella

commenti a cura di:

Sergio Spada – C.A.B. Brisighella

Giovanni Nigro, Paola Tessarin – Ri.Nova

*Al termine dell'evento si potranno degustare oli della DOP
Brisighella abbinati a piatti locali.*

Iniziativa realizzata nell'ambito del PSR Emilia-Romagna 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 – Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" Focus Area 3A, Progetto "Sviluppo di supporti operativi per la valorizzazione e promozione di una filiera olivicola altamente sostenibile in Emilia-Romagna - TERRE DELL'OLIVO"