

MASTERCLASS

"Uno, nessuno, centomila: le diverse opportunità dell'olio nella ristorazione"



ELEONORA BERARDI E CHIARA DEL VECCHIO PALAZZO DI VARIGNANA

Palazzo di Varignana Food: il progetto olio nella
Luxury Hospitality

GABRIELE SABATINO TASTEVO

Comunicare l'uso dell'EVOO attraverso i
Social Media

**TAST
EVO**



ROBERTA GARIBALDI ENIT

Facciamo il punto sull'oleoturismo

RICCARDO SCARPELLINI OPERA OLEI

La qualità dell'olio italiano nella
ristorazione e nel mondo:
il progetto Opera Olei



ZEFFERINO MONINI MONINI SPA

L'uso dell'EVOO: la parola al Big
Brand