

*Ti aspettiamo*



*Non mancare a questa straordinaria esperienza sensoriale*



### CURIOSITA'

L'Olio Extravergine d'Oliva Licinius prodotto dalla famiglia Di Muccio sin dal 1948 è ottenuto da olive appartenenti al 100% ad una delle più antiche varietà: la **MONOCULTIVAR AVRINA**. Le caratteristiche dell'Olio pluripremiato sono l'assenza di pesticidi, la raccolta a mano già a partire dalla prima metà di ottobre quando le olive sono verdi, selezionate e frante a freddo entro poche ore dalla raccolta.



*Evento speciale con il pluripremiato olivicoltore*



*Degustazione dell'olio extravergine d'oliva*

**12 Marzo 2024  
ore 10:00  
presso Istituto  
Alberghiero  
Cassino**



*Gusta Senza Barriere*

**Questo evento è un'opportunità unica per immergerti nel mondo dell'olio extravergine d'oliva di alta qualità esplorando i segreti della produzione e assaporando l'eccellenza.**

Unisciti a noi per un'incredibile esperienza sensoriale: l'olivicoltore pluripremiato Ernesto Di Muccio, titolare dell'azienda agricola di Venafro, sarà con noi per un'indimenticabile degustazione dell'olio EVO!

