



Colore, profumo, gusto: olio Sagra al servizio dell'alta cucina

Dalla collaborazione di due eccellenze italiane nascono i laboratori tematici per usare e scoprire il gusto dell'olio Sagra. Grazie alla sua ampia offerta di oli di alta qualità, Sagra affiancherà la scuola di cucina Congusto con la fornitura dei suoi prodotti per le lezioni di cucina che animeranno la scuola nel corso del 2010. Per l'occasione lo chef Fabio Castiglioni guiderà gli allievi di Congusto alla scoperta dei segreti di uno degli alimenti più preziosi per il proprio benessere attraverso dimostrazioni e assaggi in una lezione di approfondimento intitolata: Tutto il gusto dell'olio.