



WHEN AND WHERE

Two Workshops of your choice

Date:

August 26th 2022

October 7th 2022

Time: 15H00 until 16H00

Location: Italian Pavilion at Floriade Expo 2022 – plot 70

WAAR EN WANNEER

Twee workshops naar keuze

Datum:

26 Augustus 2022

7 oktober 2022

Tijd: 15.00 tot 16.00

Locatie: Italiaans paviljoen op Floriade Expo 2022 - perceel 70

ABOUT THE ITALIAN PAVILION

The Italian pavilion, with its garden of about 865 sqm, explores the Floriade theme, “growing green city”, offering alternative solutions to the challenge of preserving the Italian territory and cultural heritage.

The architecture of the pavilion revolves around different concepts and themes: water cycle and management, ecosystem services and environmental improvements and the role of the past and how current actions become the roots of the future.

OVER HET ITALIAANSE PAVILJOEN

Het Italiaanse paviljoen, met zijn tuin van ongeveer 865 m², verkent het Floriade-thema, “groeierende groene stad”, en biedt alternatieve oplossingen voor de uitdaging van het behoud van het Italiaanse grondgebied en culturele erfgoed.

De architectuur van het paviljoen is opgebouwd rond verschillende concepten en thema's: watercyclus en -beheer, ecosysteemdiensten en milieuverbeteringen en de rol van het verleden en hoe huidige acties de wortels van de toekomst worden.

Follow us on social media
[@floriade2022italy](https://www.floriade2022italy.com)

***Olive oil tasting:
enjoy a real
Italian experience!***



ALL ABOUT OLIVE OIL

Olive oil is one of the healthiest oils in the world. It is an essential part of the Mediterranean diet. Italy is the second largest producer and makes some of the best olive oils in the world. It is a significant part of the Italian culture. But what exactly is olive oil, how is it made, what should you look for when buying a bottle and what makes Italian olive oil so unique? Those and many more questions will be answered during this workshop on Italian olive oils, presented by Gregor Christiaans.



ALLES OVER OLIJFOLIE

Olijfolie is een van de meest gezonde oliën in de wereld. Het is een essentieel onderdeel van het fameuze 'mediterranean diet'. Italië is de op een na grootste producent van olijfolie en maakt een paar van de beste olijfolien ter wereld. Olijfolie is onderdeel van de Italiaanse cultuur. Maar wat is olijfolie nou precies; hoe wordt het gemaakt, waar moet je op letten als je olijfolie koopt en wat maakt Italiaanse olijfolie zo uniek? Deze en nog meer vragen worden beantwoord in deze workshop/masterclass van Italiaanse olijfolien gegeven door Gregor Christiaans.

GREGOR CHRISTIAANS

Gregor Christiaans is a certified olive oil taster, author of the book "Lekker vet -alles over olijfolie", host of the podcast with the same name and founder of the Amsterdam International Olive Oil Competition which was held for the first time this year with 83 olive oils from 13 different countries. He is a well-known expert on olive oil and guest lecturer at the Hotelschool The Hague.



Gregor Christiaans is gecertificeerd olijfolieproever, auteur van het boek "Lekker vet - alles over olijfolie" en host van de podcast met dezelfde naam. Hij is een veelgevraagd spreker en gastdocent op de hogere hotelschool Den Haag. Daarnaast is hij organisator van de Amsterdam International Olive Oil Competition die dit jaar voor het eerst werd gehouden met 83 olijfolien uit 13 landen.

WORKSHOP AND HOW TO PARTICIPATE

During the workshop the participants will taste 5 Italian olive oils which we will analyze according to the official EU standards. After this workshop you will be able to distinguish a good olive oil from a bad one and what to check before buying. You will never buy the wrong olive oil again!

Each workshop is open to the first 20 people who reserve a seat. You can book your place by mail at floriade2022italy@ice.it at least the day before the workshop or at the Italian Pavilion on the same day, if seats are still available. Attendance is free of charge.



WORKSHOP EN HOE DEEL TE NEMEN

Tijdens deze workshop proeft u 5 verschillende Italiaanse olijfolien en gaan we deze analyseren volgens de door de EU vastgestelde richtlijnen. Na deze workshop kunt u goede van slechte olijfolie onderscheiden en weet u waar u op moet letten. U koopt u nooit meer de verkeerde olijfolie!

Elke workshop is open tot de eerste 20 personen die een zetel geboekt hebben. U kan uw ticket via mail naar floriade2022italy@ice.it boeken ten laatste de dag vóór de workshop of op het Paviljoen zelf op dezelfde dag, als de zetels altijd beschikbaar zijn. De aanwezigheid is kosteloos.