



**Piacevole incontro con una professionista della degustazione per scoprire
l'olio extra vergine di oliva ... e non solo.**

Se siete interessati ad approfondire le Vostre conoscenze, potrete partecipare,

PREVIA ISCRIZIONE TELEFONICA,

MARTEDI' 1 FEBBRAIO 2022



CORSO BASE DI ASSAGGIO DELL' OLIO DI OLIVA

Si acquisiranno conoscenze su:

- ✚ l'olio d'oliva, produzione nazionale;
- ✚ la composizione dell'olio d'oliva e i benefici per la salute;
- ✚ la classificazione e la tipologia degli oli d'oliva;
- ✚ l'analisi sensoriale;
- ✚ descrittori olfattivi e gustativi dell'olio d'oliva;
- ✚ pregi e i difetti dell'olio d'oliva;
- ✚ come abbinare l'olio extra vergine in cucina.

Al termine i partecipanti:

1. saranno in grado di effettuare un esame sensoriale;
2. sapranno riconoscere un olio extra vergine di qualità;
3. sapranno come abbinare un buon olio extra vergine in cucina.



Programma

- La produzione olivicola/olearia nazionale;
- La composizione dell'olio d'oliva e i benefici per la salute;
- La classificazione e la tipologia degli oli d'oliva;
- Cenni di fisiologia del gusto ed analisi sensoriale
- Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: pregi e difetti
- Vocabolario specifico dell'olio extra vergine d'oliva: descrizione degli attributi positivi e negativi previsti
- Prove di degustazione
- Corretta compilazione delle schede di analisi sensoriali (metodo COI)
- Cosa considerare nell'abbinamento olio/cibo
- Brunch finale ... accostiamo l'olio evo più indicato
- Presentazione attività progetto Regg. (UE) 611-615/2014 e smi I annualità 2021/22

SEDE DEL CORSO

Ristorante Pizzeria Chalet del Sole - Strada Prov. Molfetta - Terlizzi km 1 - MOLFETTA (BA)

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

N. 1 lezione teorico/pratica, dalle ore 16:00 alle 22:00

STRUMENTI IN DOTAZIONE

Materiale didattico (tovaglietta, bicchierini assaggio olio, ruota sensoriale, oli evo italiani, oli con difetti, schede sensoriali, tovaglioli, bicchiere, acqua, mela e/o crachers non salati).

RICONOSCIMENTI

Al termine del corso, a tutti i partecipanti, **verrà rilasciato attestato di partecipazione.**

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 40

COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

Euro 40,00=

(comprende: attività di formazione - materiale didattico - degustazioni oli - location - brunch finale con abbinamenti olio/cibo)

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

***RUGGERI ROBERTA** c/o A.I.P.O. OP - **Cell 328 3229834**

***DE CANDIA LUIGI** c/o Ristorante Pizzeria CHALET DEL SOLE - **Cell. 340 3557059**

Campagna finanziata con il contributo della Unione Europea e dell'Italia REGG. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.I annualità 2021/2022



Segreteria tecnica: Aipo OP Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona (VR)