



Piacevoli incontri con professionisti della degustazione, per scoprire profumi e sapori dei nostri oli e non solo.

Se siete interessati a questo mondo di attraenti sensazioni

olfattive e gustative e approfondire le Vostre conoscenze sull'agroalimentare

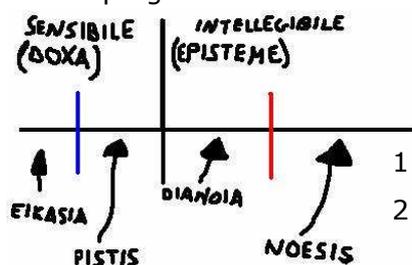


L'AIS Veneto, in collaborazione con AIPO e CALV, Organizza

L'olio extra vergine oliva: avviamento alla degustazione

si acquisiranno conoscenze su:

- ✚ l'olio d'oliva, produzione nazionale e regionale;
- ✚ 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.



Al termine i partecipanti:

1. avranno appreso come assaggiare l'olio d'oliva;
2. saranno in grado d'effettuare un esame gustativo.

Programma

1^a Lezione - **venerdì 09 novembre 2012** a cura di AIPO

- La coltivazione dell'olivo, produzione e consumi.
- L'olio d'oliva, tecniche di produzione.
- Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva e differenziazione tipologica. L'olio biologico.
- Cenni di fisiologia del gusto ed analisi sensoriale.
- Prova di degustazione.
- Degustazione di varie tipologie di pane con formaggi freschi.

2^a Lezione - **venerdì 16 novembre 2012** a cura di AIPO

- Classificazione, etichettatura e normativa dell'olio d'oliva.
- 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.
- Degustazione di varie tipologie di pane con verdure sott'olio.

3^a Lezione - **venerdì 23 novembre 2012** a cura di AIPO

- Origine e tipicità degli oli. Confronto tra mercato nazionale e internazionale.
- Le principali cultivar italiane del nord, del centro e del sud.
- Prove di degustazione.
- Degustazione di varie tipologie di pane con formaggi di montagna

4^a Lezione - **venerdì 30 novembre 2012** a cura di AIS

- L'olio in cucina: similitudini e differenze con gli altri grassi commestibili.
- Le tecniche di abbinamento dell'olio con i cibi.
- Organizzazione della carta degli oli.
- Allestimento di un carrello degli oli.
- Oli e vini.
- Prove di degustazione.
- Degustazione di varie tipologie di pane con salumi della Lessinia.

5^a Lezione - **sabato 01 dicembre 2012**

- Visita in un frantoio.
- Conclusione corso e consegna attestati di partecipazione.

SEDE DEL CORSO

Bottega di Campagna Amica in V.le del Lavoro 52 a Verona.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

N. 4 lezioni teorico e pratiche, a partire dal 9 novembre tutti i venerdì dalle ore 20.30 alle 23.00

N. 1 visita guidata in un frantoio

STRUMENTI IN DOTAZIONE

3 bicchieri ufficiali per la degustazione nei panel test e un CD con il materiale didattico. Ricevere per un anno il periodico "Sommelier Veneto" e il periodico "Olivo". Usufruire di uno sconto del 5% su frutta, verdura, salumi e formaggio al taglio acquistati nella Bottega di Campagna Amica (previa sottoscrizione del modulo fornito alla Cassa).

RICONOSCIMENTI

Al termine del corso a coloro che hanno frequentato almeno 4 dei 5 incontri previsti viene rilasciato un attestato di partecipazione.

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 40.

Per le adesioni contattare: la Segreteria Organizzativa: AIPO: Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona

Orario Ufficio: 09,00 / 12,00 - 15,00 / 17,00 tel: 045 8678260 fax: 045 8034468