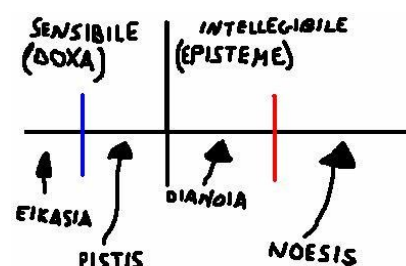


# L'olio extra vergine di oliva: Corso base di assaggio dell'olio di oliva

## si acquisiranno conoscenze su:

- olio d'oliva, produzione nazionale e regionale;
- composizione dell'olio d'oliva e benefici per la salute;
- classificazione e tipologia degli oli d'oliva;
- analisi sensoriale;
- descrittori olfattivi e gustativi dell'olio d'oliva;
- pregi e difetti dell'olio d'oliva;
- abbinamenti olio e cibo.



**Interessanti incontri con esperti della degustazione, per scoprire i profumi e i sapori dei nostri oli e non solo.**

**Potrete scoprire questo mondo oleario ricco di sensazioni olfattive e gustative, nonché approfondire le vostre conoscenze agroalimentari.**

## Al termine:

- Avrete appreso come assaggiare l'olio d'oliva;
- sarete in grado di effettuare un esame sensoriale.

SEGRETERIA TECNICA

Viale Del Lavoro, 52  
37135 Verona Italia

Tel.: +39 045 8678260

Fax: +39 045 8034468

E-mail: [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it)

[www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)

# L'olio extra vergine di oliva: Corso base di assaggio dell'olio di oliva

## SEDE DEL CORSO

c/o Pizzeria/Trattoria Corte del Sole in via Costeggiola n. 38 a Costeggiola di Cazzano di Tramigna (VR). Indicazioni: lungo la strada provinciale tra Cazzano di Tramigna e Soave

## MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

N. 3 lezioni teorico e pratiche, dalle ore 19.00 alle 22.00. Al termine della serata verrà offerto un buffet

## STRUMENTI IN DOTAZIONE

CD-ROM con il materiale didattico. Ricevere per un anno il periodico "Olivo" edito da AiPO

Possibilità di prenotare l'acquisto dei bicchieri di assaggio dell'olio d'oliva utilizzati nei panel ufficiali.

## RICONOSCIMENTI

Al termine del corso, a coloro che hanno frequentato almeno 2 dei 3 incontri previsti, verrà rilasciato un attestato di partecipazione

## NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 60

## COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono contenuti in € 90,00 + IVA di legge, (comprende: lezioni - materiale didattico - degustazioni oli)

## INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Frantoio Ballarini sas- via Molini n. 26 - 37030 Cazzano di Tramigna (VR)  
Tel/Fax. 0457820543 cell. 3408822964  
mail: info@olioballarini.it

## SEGRETERIA TECNICA

Viale Del Lavoro, 52  
37135 Verona Italia

Tel.: +39 045 8678260

Fax: +39 045 8034468

E-mail: info@aipoverona.it

www.aipoverona.it

## Programma

### 1ª Lezione – 13 gennaio 2016

- Olivicoltura aspetti generali
- La coltivazione dell'olivo, produzione e consumi
- L'olio d'oliva, tecniche di produzione
- Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva
- Cenni di fisiologia del gusto ed analisi sensoriale
- Corretta compilazione delle schede di analisi sensoriali (scheda chiusa e aperta)
- Prove di degustazione (*assaggio di oli nazionali e internazionali*)

### 2ª Lezione – 20 gennaio 2016

- Raccolta e conservazione delle olive
- Le principali cultivar italiane del nord
- Vocabolario specifico dell'olio extra vergine d'oliva: descrizione degli attributi positivi e negativi previsti
- Compilazione delle schede di analisi sensoriali (utilizzo della scheda chiusa)
- Prove di degustazione (*assaggio di oli nazionali e internazionali*)

### 3ª Lezione – 27 gennaio 2016

- Classificazione, etichettatura e normativa dell'olio d'oliva
- Le principali analisi per il riconoscimento delle frodi
- L'olio in cucina: similitudini e differenze con gli altri grassi commestibili
- Le tecniche di abbinamento dell'olio con i cibi
- Compilazione delle schede di analisi sensoriali (utilizzo della scheda aperta)
- Prove di degustazione (*assaggio di oli nazionali e internazionali*)