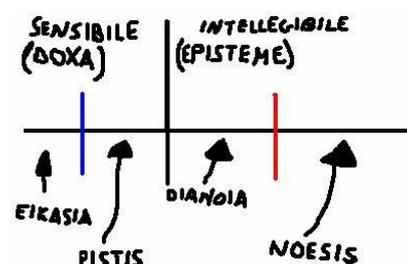


L'olio extra vergine di oliva: Corso base di assaggio dell'olio di oliva

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

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*)