



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

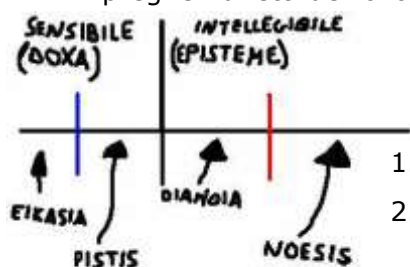


L'olio extra vergine oliva: Corso base di assaggio dell'olio di oliva



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 – 06 ottobre 2014

- 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)
- Prova di degustazione

2^a Lezione – 13 ottobre 2014

- Raccolta e conservazione delle olive
- Le principali cultivar italiane del nord, del centro e del sud
- 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
- Compilazione delle schede di analisi sensoriali (utilizzo della scheda chiusa)
- Prove di degustazione

3^a Lezione – 20 ottobre 2014

- 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

SEDE DEL CORSO

Sala Parrocchiale di Valnogaredo (dietro la chiesa)

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

N. 3 lezioni teorico e pratiche, dalle ore 19.00 alle 22.00

Al termine di ogni serata verrà offerto dal Frantoio di Valnogaredo un buffet di prodotti tipici locali

STRUMENTI IN DOTAZIONE

CD-ROM con il materiale didattico. Ricevere per un anno il periodico "Olivo" edito dall'AIPO

Possibilità di prenotare l'acquisto dei bicchieri di assaggio dell'olio d'oliva utilizzati dai panel ufficiali (N. 6 bicchieri € 24,00; n. 4 bicchieri € 20; n. 2 bicchieri € 12,00; n. 1 bicchiere € 7,00)

RICONOSCIMENTI

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

NUMERO PARTECIPANTI E SCADENZA TERMINI ISCRIZIONE

Massimo 40

Scadenza termini di iscrizione **30 settembre 2014**

COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono contenuti in € 60,00 + IVA di legge, grazie al contributo del Frantoio di Valnogaredo che ne ha fortemente voluto la realizzazione

(comprende: lezione - materiale didattico - degustazioni oli)

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

A.I.P.O. - Viale del Lavoro, 52 - 37135 Verona

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

Frantoio di Valnogaredo - via Mantovane, 8 - Valnogaredo di Cinto Euganeo (PD)

Orario apertura: lun-ven 15.30/19.00 Tel. 0429 647224 fax 0429644054