



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



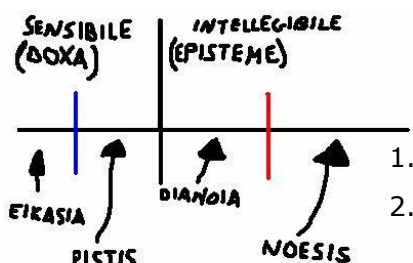
olfattive e gustative e approfondire le Vostre conoscenze sull'agroalimentare

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;
- + abbinamenti olio e cibo.



Al termine i partecipanti:

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

Programma

1ª Lezione – 14 aprile 2015

- 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

2ª Lezione – 21 aprile 2015

- 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

3ª Lezione – 28 aprile 2015

- 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

c/o Trattoria Al Cantinon (tel. 042994282) in via Mantovane n. 36 - Frazione di Valnogaredo (Cinto Euganeo - PD)

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

RICONOSCIMENTI

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

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 40

COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono contenuti in € 90,00 + 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

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

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

mail: info@frantoiovalnogaredo.com