



presenta

CORSO per Maestri Degustatori sull'OLIO Extravergine d'OLIVA



Condimento, alimento, ingrediente, l'olio extravergine di oliva è tutto questo e molto più. Cinque lezioni nelle quali verrà trattato il mondo olio. Cenni di storia, olivo e olivicoltura, filiera di produzione dell'extravergine, chimica dell'olio, tecnica dell'analisi sensoriale con assaggi di cinque oli a lezione, panorama italiano e mondiale dell'extravergine, leggere l'etichetta ed infine...il giusto abbinamento olio cibo. Vera e propria "Cultura dell'Olio".

Prima lezione (Lunedì 3 Novembre ore 20.45)

- Olivo e olivicoltura: storia dell'olivo e dell'olio nei millenni, ambiente, impianto, preparazione del terreno, potatura, forme d'allevamento, cultivar, le stagioni dell'olivo, le malattie, la raccolta
- Esame organolettico con degustazione guidata di cinque oli

Seconda lezione (Lunedì 10 Novembre ore 21.00)

- Dal frutto dell'olivo all'olio: il lavaggio, la frangitura, la gramolazione, l'estrazione, la conservazione.
- Olio, comunque un grasso: nozioni di chimica dell'olio d'oliva
- Esame organolettico con degustazione guidata di cinque oli

Terza lezione (Lunedì 17 Novembre ore 21.00)

- Legislazione Saper leggere l'etichetta Dop e Igp
- Esame organolettico di cinque oli.

Quarta lezione (Martedì 18 Novembre ore 21.00 - facoltativa)

- Serata dedicata alla tecnica dell'abbinamento

Quinta lezione (Lunedì 24 Novembre ore 21.00)

- Panorama dell'extravergine Italiano
- L'extravergine nel mondo
- Esame organolettico con degustazione guidata di cinque oli dal mondo

Sesta lezione (Lunedì 1 Dicembre ore 20.00)

- L'olio dalla cucina al piatto Test finale
- Sarà possibile partecipare ad una cena che avrà come filo conduttore l'olio extravergine di oliva

Docente: Dott.ssa Sonia Donati iscritta all'albo nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, tenuto presso il Ministero per le Politiche Agricole, formati e selezionati secondo i criteri previsti dal Reg. CEE 2568/91.

Sede del Corso : Circolo del Tennis Parco delle Cascine Via del Visarno 1

Info: www.ilsantuccio.it : 0555397658 3473353985