



**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**



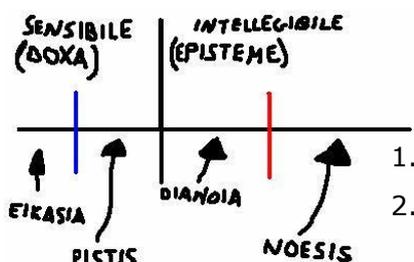
**olfattive e gustative e approfondire le Vostre conoscenze sull'agroalimentare**

## **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](mailto:info@frantoiovalnogaredo.com)