



Il corso è rivolto ai produttori di olio, agli appassionati e a figure professionali che siano interessati ad approfondire le proprie conoscenze dell'olio extravergine di oliva.

CORSO DI ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Calendario edizioni in programma:

19 e 22 NOVEMBRE 2018

presso "Agricoltura è Vita Etruria Srl" - Viale Sardegna n.37 int.7 - 53100 Siena (SI)

26 e 29 NOVEMBRE 2018

presso "Birrificio Saragiolino" - Loc. Saragiolino n.50 – 53049 Torrita di Siena (SI)

10 e 13 DICEMBRE 2018

presso "Frantoio di Montepulciano" - Via di Martiena n. 2- 53045 Montepulciano (SI)

17 e 20 DICEMBRE 2018

presso "Frantoio Cooperativo Valdelsano" - Località San Benedetto – Le Buche –
53037 San Gimignano (SI)

1° LEZIONE: 3 ORE (15.00-18.00)

1. Introduzione al corso
2. Fattori agronomici e produttivi che condizionano la qualità degli oli
3. Le caratteristiche fisiche e chimiche (olfatto, vista e gusto); modalità di conservazione dell'olio
4. Classificazione merceologica e denominazione degli oli (DOP-IGP)
5. Assaggio guidato di oli difettati

2° LEZIONE: 3 ORE (15.00-18.00)

1. Analisi sensoriale e tecniche di assaggio
2. Panel test
3. I principali difetti dell'olio
4. I pregi dell'olio
5. Assaggio guidato degli oli extravergini d'oliva



Per informazioni:

Maria C. Grasso m.grasso@ciasiena.it Tel. 0577/203735
Giuditta Franci g.franci@ciasiena.it Tel. 0577/203705
Lamberto Ganozzi l.ganozzi@ciasiena.it Tel. 0577/203706