

ASSOLISA s.c.ar.l.
COOPERATIVA PRODUTTORI ASSOCIATI
OLIVICOLI DELLA SARDEGNA

Z.I. Predda Niedda, Strada 35 – 07100 Sassari



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO
DELLA UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA



Iniziative di formazione e comunicazione
ai sensi dei Regg. UE n. 611/2014 e 615/2014 misura 3d

Corso per la degustazione dell'olio d'oliva

Budoni 14, 15, 19 e 20 febbraio 2019
Oleificio Altoevo - Loc. San Pietro - Budoni

1^a Lezione Analisi sensoriale - Criteri generali da seguire nella degustazione degli oli. Caratteristiche chimico fisiche degli oli vergini di oliva. I pregi e dei difetti degli oli vergini di oliva con particolare riferimento al fruttato. Valutazione di alcuni oli di origine diversa.
14-2-2109
17.00-20.00
Degustazioni guidate.

2^a Lezione Origine, storia e diffusione dell'olivicultura; la coltivazione dell'olivo e l'influenza delle tecniche agronomiche sulla qualità delle produzioni. Le produzioni di olive e di olio con particolare riferimento a quelle della Sardegna.
15-2-2019
17.00-20.00
Degustazioni guidate.

3^a Lezione Il Frantoio - Tecnologia di estrazione e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. La conservazione dell'olio. I principali difetti degli oli vergini di oliva e le cause che li determinano. Classificazione merceologica degli oli di oliva. La normativa e l'etichettatura degli oli di oliva. Le analisi chimico-fisiche degli oli, le frodi e gli aspetti commerciali.
19-2-2019
17.00-20.00
Degustazioni guidate.

4^a Lezione Aspetti salutistici e nutrizionali degli oli di oliva. Gli oli certificati (DOP, IGP, BIO) e gli oli mono-varietali. L'olio in cucina, aspetti culinari e abbinamento olio - pietanza.
20-2-2019
17.00-20.00
Degustazioni guidate. *

(*) Parte dell'ultima lezione può essere fatta con prove di abbinamento olio-pietanza con semplici preparazioni.

Lezioni e degustazioni guidate a cura di Giandomenico Scanu
Oleologo - Analista sensoriale

Info: assolisa@aipo.it - 079 262017 - 0789 24053 - 393 9610305 - 340 1974547

Quota di partecipazione € 50,00