

ASSAGGIARE L'OLIO D'OLIVA

DESTINATARI: Aperto a tutti (numero massimo degli allievi 25)

ORE: 20 ore

LUOGO DI SVOLGIMENTO: Pistoia c/o sede CIA PISTOIA via E. Fermi 1/a, aula didattica M. Giovannelli.

PERIODO DI SVOLGIMENTO: da definire

ATTESTATO : Rilasciato attestato di frequenza

DOCENTI: da definire

COSTO: 60 €

OBIETTIVI:

Non tutte le persone sono in grado di percepire le qualità, positive o negative di un olio; con questo corso si forniranno ai partecipanti le basi per capire, per sommi capi, con quale tipo di olio abbiamo a che fare.

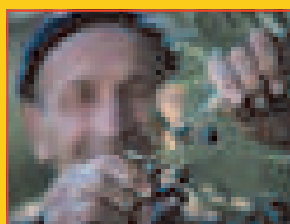
Dopo aver introdotto l'argomento da un punto di vista generale si passerà ad individuare alcuni elementi che regolano l'assaggio.

Si prenderà poi in esame il "Panel Test", unico strumento riconosciuto valido per l'analisi organolettica dell'olio.

Si passerà poi ad una vera e propria guida all'assaggio cercando di individuare, in alcuni campioni di olio, le qualità e i difetti.

CONTENUTI

- nozioni di olivicoltura: le varietà e la produzione di olive, i fattori agronomici, l'epoca e le metodologie di raccolta e loro influenza sulle qualità dell'olio e sulle sue caratteristiche
- elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto
- i parametri di qualità degli oli
- il panel test e l'introduzione alla tecnica dell'assaggio
- i pregi di un olio: fruttato, piccante, dolce, mela, ecc.
- i difetti di un olio: rancido, riscaldamento, metallico, muffa, ecc.



PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia
Via E. Fermi 1/a – Pistoia
tel. 0573 535413 – fax 573 535422
e-mail: pistoia.cipa-at@cia.it