



la formazione in agricoltura

Corso del progetto F.I.S.I. Agri.



ASSAGGIO OLIO

DESTINATARI: Imprenditori agricoli e loro coadiuvanti (si privilegiano quei soggetti che hanno aziende olivicole o che sono in procinto di avviare la coltivazione dell'olivo.)

ORE: 20 ore, articolate in 5 incontri di 4 ore ciascuno

LUOGO DI SVOLGIMENTO: Lamporecchio c/o Oleificio Montalbano

PERIODO DI SVOLGIMENTO: da definire

ATTESTATO : Rilasciato attestato di frequenza

DOCENTI: Franco Pasquini

COSTO: corso completamente gratuito

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.

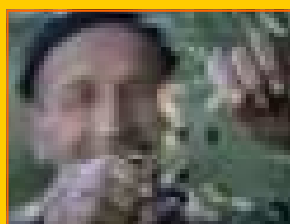
Si prenderà poi in esame il "Panel Test", unico strumento riconosciuto valido per l'analisi organolettica dell'olio.

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

Il corso si chiude con un breve sunto della normativa che regola la commercializzazione dell'olio di oliva.

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.
- classificazione degli oli di oliva; il confezionamento e l'etichettatura.



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