



Programma del corso di Primo Livello

1° Lezione - Mercoledì 20 Gennaio - ore 20,30

Teoria e tecnica della degustazione

analisi sensoriale pregi e difetti dell'olio.

Compilazione della Scheda Sensoriale.

2° Lezione - Mercoledì 27 Gennaio - ore 20,30

Storia dell'olivo e dell'olio di qualità

degustazione di oli da nord, centro, sud Italia.

3° Lezione - Mercoledì 3 Febbraio - ore 20,30

La pianta dell'olivo e i suoi frutti

cenni di agronomia, cultivar, potatura, concimazioni.

4° lezione - Mercoledì 10 Febbraio - ore 20,30

Trasformazione dell'oliva in olio

sistemi di estrazione, etichettatura.

5° Lezione - Mercoledì 17 Febbraio - ore 20,30

Nutrizione olio e salute

olio E.V.O. a confronto con altri condimenti.

6° lezione - Mercoledì 24 Febbraio - ore 20,30

L'olio in cucina

i suggerimenti dello Chef. Assaggio di olio in abbinamento a cibo.

Test di autoverifica.

In ogni lezione degustazione guidata di 4 - 6 oli. Al termine del corso consegna dell'Attestato di Partecipazione. Possono essere concordati eventuali approfondimenti su specifiche tematiche.

La quota corso comprende: il kit di frequenza composto da una valigetta, una tovaglietta plastificata, il libro di testo, le schede sensoriali, un block notes, una penna, oltre alla Tessera sociale che vi consentirà di partecipare a prezzo riservato a tutte le attività dell'Associazione permettendovi inoltre di accedere agli sconti che Aicoo concorderà con locali, frantoi, produttori ecc.