

A.M.P.O.

Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli Coop. Agricola

in collaborazione con

O.L.E.A.

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

organizza

**CORSO BREVE DI INTRODUZIONE ALLA CONOSCENZA E
ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
"EXTRAVERGINE? Piacere!"**

**I Corsi di 4 ore ciascuno sono rivolti in particolare a
CONSUMATORI e PRODUTTORI**

si svolgeranno presso

Istituto di Istruzione Superiore

Alberghiero Panzini

Via Capanna 62 – SENIGALLIA (An)

nei giorni

Martedì 4 febbraio 2014 – Mercoledì 5 febbraio 2014

Giovedì 6 febbraio 2014 - Venerdì 7 febbraio 2014

dalle ore 14,00 alle ore 18,00

Gli argomenti del programma saranno :

Cenni di olivicoltura: coltivazione, raccolta, conservazione delle olive, estrazione e conservazione dell'olio; Tecnologie di estrazione; Definizione e denominazione degli oli da olive; L'analisi sensoriale, riconoscimento delle note aromatiche e dei difetti di base; Degustazione: modalità e tecniche; Prove pratiche d'assaggio su alcuni campioni di produzione locale e industriale; Cenni di legislazione e normativa; Il consumo: criteri da seguire all'atto dell'acquisto di un Olio Extra Vergine; Olio e salute; L'olio in cucina.

I CORSI sono GRATUITI e organizzati in applicazione al REG. CE 867/08 e s.m.i.
Settore 3f II annualità

Per informazioni e iscrizioni contattare:

Silvia Pierangeli 071-82774 - 3351224430 e-mail ampo@copagrimarche.it