

Degustazione Olio



Introduzione all'Assaggio dell'Olio, a cura di Toni Lonobile, Consulente in Olivicoltura

1. L'olivo, l'olio l'oliva e la loro Storia. Prove pratiche di Assaggio

2. Classificazione merceologica, misura di qualità, analisi di genuinità. Pregi e difetti. Prove pratiche di Assaggio

3. La valutazione organolettica: cenni di fisiologia, il Panel test, tecnica di assaggio. Come diventare assaggiatore professionale. Prove pratiche di Assaggio 4. Fattori Tecnologici di trasformazione delle olive: dalla raccolta al confezionamento. Le frodi del settore. La dieta mediterranea e le proprietà dell'olio da oliva.

Prove pratiche di Assaggio.

5. Visita presso l'azienda "Badia di Morrone", Terricciola (PI). Gli oliveti. Passeggiata tra impianti tradizionali e sperimentali, le cultivar toscane più diffuse. Il frantoio moderno e lo stoccaggio dell'olio con le tecnologie più moderne.

PRESENTAZIONE CORSO: MARTEDI 17 GENNAIO, ore 18.

PARTENZA CORSO: MARTEDI 24 GENNAIO, ore 18.

