



www.tipografiarossi.com



A.I.C.O.O.
ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONOSCERE L'OLIO DI OLIVA



A.I.C.O.O.
ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONOSCERE L'OLIO DI OLIVA

impariamo
a conoscere
l'olio di oliva

Corso per
Assaggiatore di Olio

*"dall'olivo
alla tavola"*



www.aicoo.it • info@aicoo.it
Direttore del Corso: Franco Rossi 333 8331732
franco.rossi@tipografiarossi.com

SIENA - Febbraio Marzo 2012
Sala Comunale Circoscrizione Acquacalda
Via Bernardo Tolomei, 7 - ore 20,30



Programma del Corso di 1° livello

Lezione 1 - Mercoledì 8 Febbraio

Tecnica di degustazione

Le migliori condizioni per la degustazione
Analisi sensoriale - Le sensazioni gustative e tattili
Percezione degli attributi positivi - Percezione dei difetti.

Lezione 2 - Mercoledì 15 Febbraio

Olivicoltura

La pianta - Ciclo dell'olivo - Varietà dell'olivo
Impianto dell'oliveto

Lezione 3 - Mercoledì 22 Febbraio

Olivicoltura

Cenni di potatura - Concimazioni - Malattie

Lezione 4 - Mercoledì 29 Febbraio

Estrazione dell'olio extravergine d'oliva

Raccolta - Conservazione - Trasporto delle olive
Frangitura - Gramolatura - Estrazione:
Presse, percolazione, centrifugazione, separazione
Conservazione - Leggi - Classificazioni - Denominazioni

Lezione 5 - Mercoledì 7 Marzo

Chimica e componenti dell'olio

Nutrizione, Olio e salute

Lezione 6 - Mercoledì 14 Marzo

L'olio a tavola

Abbinamenti cibo/olio

Mercoledì 21 Marzo TEST DI AUTOVERIFICA

al termine del Corso, consegna dell'Attestato di Primoliera