

AREZZO

Marzo/Aprile 2018

presso • Caffè Michelangelo
Viale Michelangelo Buonarroti, 28

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.

INFO:

ROBERTO MARCHESINI
Delegato A.I.C.O.O. Arezzo
Cell. 334 1297500
arezzo@aicoo.it

al termine del corso
consegna dell'attestato
di partecipazione.

Il corso sarà svolto al
raggiungimento di
minimo 25 persone

Foto: Roberto Marchesini (8)



Corso di Assaggio dell'Olio Extravergine di Oliva

per il dettaglio degli argomenti trattati
visita la nostra pagina facebook



AICOO Conoscere l'Olio d'Oliva



Richiedete per e-mail
il modulo di preiscrizione!

arezzo@aicoo.it
www.aicoo.it

«dall'olivo alla tavola»

AREZZO

Marzo/Aprile 2018

presso • Caffè Michelangelo
Viale Michelangelo Buonarroti, 28

info e prenotazioni:

ROBERTO MARCHESINI
Delegato A.I.C.O.O. Arezzo
Cell. 334 1297500
arezzo@aicoo.it



Programma del corso di Primo Livello

1° Lezione - Martedì 6 Marzo - ore 21,00

Teoria e tecnica della degustazione

analisi sensoriale pregi e difetti dell'olio.

Compilazione della Scheda Sensoriale.

2° Lezione - Martedì 13 Marzo - ore 21,00

La pianta dell'olivo e i suoi frutti

cenni di agronomia, cultivar, potatura, concimazioni.

3° Lezione - Martedì 20 Marzo - ore 21,00

Trasformazione dell'oliva in olio

sistemi di estrazione, etichettatura.

4° lezione - Martedì 27 Marzo - ore 21,00

Nutrizione olio e salute

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

5° Lezione - Martedì 3 Aprile - ore 21,00

L'olio in cucina

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

6° lezione - Martedì 10 Aprile - ore 21,00

Olii di qualità DOP, IGP e BIO

Etichettatura - Legislazione.

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.