

# LARCIANO (PT) Febbraio/Marzo 2018

presso Agriturismo "Il Ghianda"  
Via Ghianda, 784  
www.agriturismoilghianda.com

## 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 Tesserina 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:**  
AGR. "IL GHIANDA"  
GABRIELE 329 2087538  
VIOLA 333 9798739  
RICCARDO 335 7473857  
pistoia@aicoo.it

al termine del corso  
consegna dell'attestato  
di partecipazione.

Il corso sarà svolto al  
raggiungimento di  
minimo 15 persone

Foto: M. Rossi - S. Marzari (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!

pistoia@aicoo.it  
www.aicoo.it

*«dall'olivo alla tavola»*

## LARCIANO (PT) Febbraio/Marzo 2018

presso Agriturismo "Il Ghianda"  
Via Ghianda, 784  
www.agriturismoilghianda.com



con il Patrocinio  
del Comune di Larciano

info e prenotazioni:

AGR. "IL GHIANDA"  
GABRIELE 329 2087538  
VIOLA 333 9798739  
RICCARDO 335 7473857  
pistoia@aicoo.it



## Programma del corso di Primo Livello

**1° Lezione - Lunedì 5 Febbraio - ore 21,00**

**Teoria e tecnica della degustazione**

analisi sensoriale pregi e difetti dell'olio.

Compilazione della Scheda Sensoriale.

**2° Lezione - Lunedì 12 Febbraio - ore 21,00**

**La pianta dell'olivo e i suoi frutti**

cenni di agronomia, cultivar, potatura, concimazioni.

**3° Lezione - Lunedì 19 Febbraio - ore 21,00**

**Trasformazione dell'oliva in olio**

sistemi di estrazione, etichettatura.

**4° lezione - Lunedì 26 Febbraio - ore 21,00**

**Nutrizione olio e salute**

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

**5° Lezione - Lunedì 5 Marzo - ore 21,00**

**L'olio in cucina**

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

**6° lezione - Lunedì 12 Marzo - ore 21,00**

**Olii di qualità DOP, IGP e BIO**

Etichettatura - Legislazione.

Test di autoverifica.