



aicoo

ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA

info@aicoo.it
www.aicoo.it



Corso di Assaggio dell'Olio Extravergine di Oliva

« *dall'olivo alla tavola* »

in collaborazione con



MONTEPULCIANO Novembre/Dicembre 2018

presso Il Frantoio di Montepulciano
Via di Martiena, 2

Lezione 1 - Lunedì 19 Novembre ore 21:00

Teoria e tecnica della degustazione

Lezione 2 - Giovedì 22 Novembre ore 21:00

Storia dell'olivo e dell'olio di qualità

Lezione 3 - Lunedì 26 Novembre ore 21:00

La pianta dell'olivo e i suoi frutti

Lezione 4 - Lunedì 3 Dicembre ore 21:00

Trasformazione dell'oliva in olio

Lezione 5 - Giovedì 6 Dicembre ore 21:00

Nutrizione olio e salute

Lezione 6 - Lunedì 10 Dicembre ore 21:00

L'olio in cucina

Al termine del corso consegna dell'attestato di partecipazione • PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA MAX 30 POSTI

INFO E PRENOTAZIONI:

Pro Loco Off. Turistico
Tel. 0578 757341
ELISA 338 1204661
info@prolocomontepulciano.it

FRANCO 333 8331732
siena@aicoo.it

per il dettaglio degli argomenti trattati
visita la nostra pagina facebook



Olio Extravergine di Oliva



Richiedete per e-mail
il modulo di preiscrizione!

siena@aicoo.it
www.aicoo.it

in ogni lezione:
degustazione
guidata di
4 - 6 oli



aicoo

ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA
www.aicoo.it

news

Speciale Autunno 2018

MONTEPULCIANO: AL VIA LE PRE-ISCRIZIONI AL CORSO A.I.C.O.O. DI 1° LIVELLO PER DIVENTARE OLEI MAGISTER

Aperte le pre-iscrizioni al **Corso A.I.C.O.O. di 1° livello per diventare esperti del mondo dell'Olio Extravergine** che si terrà a **Montepulciano (SI)** presso il **Frantoio di Montepulciano via di Martiena, 2** nel periodo novembre-dicembre 2018.

A Montepulciano si torna a scuola con A.I.C.O.O. Siena: la delegazione senese dell'Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva, forte dell'enorme interesse, rinnova l'appuntamento per gli appassionati di olio con un nuovo corso tecnico per diventare Olei Magister.

Si tratta di **un percorso didattico alla portata di tutti**, rivolto sia agli operatori del settore sia a chi vuole approfondire le proprie conoscenze su questo straordinario prodotto ancora piuttosto sconosciuto.

Nel corso di primo livello tanti gli argomenti trattati: si prendono in esame argomenti di agronomia, allevamento della pianta dall'impianto dell'oliveto alla produzione dell'olio: potatura, concimazioni, malattie e avversità, epoca e sistemi di raccolta. Sistemi di estrazione dell'olio, conservazione del prodotto e etichettatura. Analisi organolettica dell'olio secondo la scheda C.O.I., confronto dell'olio extravergine con gli altri condimenti e sistemi di produzione di oli di semi e altri grassi alimentari. Teoria di base per il corretto

accostamento dell'olio extravergine al cibo. Il tutto costantemente accompagnato da prove teoriche e pratiche sulla tecnica della degustazione, con assaggio guidato in ogni lezione di 4-6 oli.

Come ci si iscrive.

Ci si può **preiscrivere** riempiendo il **modulo da richiedere per e-mail** a siena@aicoo.it (oppure richiedendolo a info@aicoo.it) e rinviandolo compilato alla stessa mail oppure per fax al numero 0577 678245. L'invio della scheda di pre-iscrizione garantisce la partecipazione al Corso anche se non viene richiesta alcuna cauzione.

Il costo. Il costo è di € 150,00 iva e tessera sociale compresa, frazionabili in due comode rate di € 80,00 + € 70,00 entro la quarta lezione e comprende il kit di frequenza composto da una borsa contenente: Volume di testo, schede sensoriali, block notes, tovaglietta plastificata, penna.

Il calendario. Il corso di 1° livello si articola in 6 lezioni serali teoriche e pratiche tenute da relatori esperti abilitati dall'Associazione A.I.C.O.O.; **inizierà Lunedì 19 novembre 2018 per terminare Lunedì 10 dicembre 2018 e si terrà al Frantoio di Montepulciano** dalle ore 21.00 alle 23.00 circa, una o due volte a settimana. Il calendario completo a tergo. Al termine del corso test di autoverifica e successiva consegna dell'attestato di frequenza "Primoliere".

Per ulteriori informazioni contattare il delegato A.I.C.O.O. di Siena e provincia all'indirizzo e-mail: siena@aicoo.it o al seguente numero **333 833 1732**.

È attivo anche il **gruppo facebook Olio Extravergine di Oliva** a cui potersi iscrivere per rimanere aggiornati.