



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* »

SARTEANO
Novembre/Dicembre 2018

presso **Hotel La Lanterna**
Via Monte Bianco, 2

Lezione 1 - Martedì 6 Novembre ore 20:30

Teoria e tecnica della degustazione

Lezione 2 - Martedì 13 Novembre ore 20:30

Storia dell'olivo e dell'olio di qualità

Lezione 3 - Martedì 20 Novembre ore 20:30

La pianta dell'olivo e i suoi frutti

Lezione 4 - Martedì 27 Novembre ore 20:30

Trasformazione dell'oliva in olio

Lezione 5 - Martedì 4 Dicembre ore 20:30

Nutrizione olio e salute

Lezione 6 - Martedì 11 Dicembre ore 20:30

L'olio in cucina

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

INFO E PRENOTAZIONI:

ANDREA CIONCOLONI
349 7891341

FRANCO ROSSI
333 8331732

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

SARTEANO: 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 **Sarzano (SI)** presso il **Hotel La Lanterna, Via Monte Bianco, 2** nel periodo novembre-dicembre 2018

A Sarzano 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 co-

stantemente 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 Martedì 6 novembre 2018 per terminare Martedì 11 dicembre 2018 e si terrà all'Hotel La Lanterna, Via Monte Bianco, 2** dalle ore 20.30 alle 22.30 circa, una volta 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 **Andrea Cioncoloni 349 789 1341** o 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.