

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Corso di degustazione di olio vergine ed extra vergine di oliva

Dorgali, 14 febbraio - 28 febbraio 2013  
Sede Cooperativa olearia Dorgalese, via Fleming

Calendario e programma degli incontri

giovedì 14 febbraio ore 18.00 - 20.00	Presentazione corso L'olivicoltura: L'origine, la storia e la diffusione, Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nei paesi produttori. La situazione in Sardegna: la diffusione, la produzione e le varietà. Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. I Fattori agronomici che influenzano la qualità delle olive e dell'olio.
martedì 19 febbraio ore 18.00 - 20.00	Tecnologia di estrazione (il frantoio), e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. La conservazione dell'olio. I principali difetti dell'olio dovuti a irrazionale tecnica; Degustazione guidata
venerdì 22 febbraio ore 18.00 - 20.00	L'olio vergine di oliva: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. I descrittori: il vocabolario specifico per l'Olio d'oliva, il fruttato i pregi e i difetti degli oli da olive. L'analisi sensoriale: organi di senso, elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto; il panel test, introduzione alla tecnica di assaggio. Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti. Degustazione guidata
giovedì 28 febbraio ore 18.00 - 20.00	Analisi sensoriale: Criteri generali da seguire in una degustazione. Illustrazione del foglio di profilo in uso dell'assaggiatore; Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo. test di riconoscimento del fruttato e dei difetti. Caratteristiche peculiari degli oli extravergini; la classificazione merceologica e l'etichettatura dell'olio. Aspetti nutrizionali e medico-salutistici. - Test di verifica – Degustazione

- Il Corso è Gratuito;
- riservato ad un massimo di 25 iscritti;
- avranno priorità, secondo il seguente ordine, olivicoltori regolarmente iscritti ai ruoli agricoli, responsabili acquisti della ristorazione e del commercio, frantoiani o collaboratori, amministratori di cooperative olivicole, consumatori;
- Le domande dovranno essere presentate entro il 8 febbraio anche mezzo Fax al n° 0784/98715 – 997057

Referente per Laore:  
P.A. Fabio Fancello  
Cell. serv. 366-6241506