

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso di degustazione di olio vergine ed extra vergine di oliva

Orosei, 15 febbraio - 25 febbraio 2013

Calendario e programma degli incontri

<p>venerdì 15 febbraio ore 18.00 - 20.00</p>	<p>Presentazione corso L'olivicultura: L'origine, la storia e la diffusione, Lo scenario dell'olivicultura 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.</p>
<p>Lunedì 18 febbraio ore 18.00 - 20.00</p>	<p>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</p>
<p>mercoledì 20 febbraio ore 18.00 - 20.00</p>	<p>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</p>
<p>lunedì 25 febbraio ore 18.00 - 20.00</p>	<p>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</p>

- 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 l'Agenzia: P.A. Fabio Fancello - Cell. 366-6241506