

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

Sorgono, uffici Laore, febbraio 2014

### Calendario delle lezioni

DATA	ARGOMENTO	RELATORE	ORARIO
1 <sup>a</sup> lezione 06.02.2014	L'olivicoltura: Origine, diffusione ed importanza economica. La situazione in Sardegna: la diffusione, la produzione e le varietà. Il frutto. Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio. Analisi sensoriale: il panel test, norme e introduzione alla tecnica di assaggio; i principali pregi e difetti, il vocabolario specifico; le schede di assaggio, la metodologia. - Degustazione guidata	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico Laore S.U.T Nuorese	11.00
2 <sup>a</sup> lezione 13.02.2014	Fattori agronomici che ne influenzano la qualità delle Olive Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti. Guida all'utilizzo delle schede di assaggio. - Degustazione guidata	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	11.00
2 <sup>a</sup> lezione 20.02.2014	Fattori tecnologici che influenzano la qualità dell'olio: L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione (il frantoio). La conservazione dell'olio. - Degustazione guidata -	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	11.00
2 <sup>a</sup> lezione 27.02.2014	L'Olio Extravergine di Oliva: aspetti nutrizionali e medico-salutistici. Norme di commercializzazione dell'olio di oliva: la DOP Sardegna; l'IGP e l'olio biologico. - Degustazione guidata - - Test di verifica -	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico Laore S.U.T Nuorese	11.00