

## Miglioramento della qualità dell'olio di oliva

Corso e degustazioni guidate  
Nuoro, aprile-maggio 2014 - sala riunioni Laore

### Programma e calendario degli incontri

DATA	ARGOMENTO
1 <sup>a</sup> lezione 02.04.2014 Ore 17.30	L'olivicoltura: Origine e diffusione 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
2 <sup>a</sup> lezione 09.04.2014 Ore 17.30	Fattori agronomici che ne influenzano la qualità delle Olive. - Degustazione guidata
3 <sup>a</sup> lezione 16.04.2014	Fattori tecnologici che influenzano la qualità dell'olio L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione, la conservazione dell'olio - Degustazione guidata
4 <sup>a</sup> lezione 07.05.2014 Ore 17.30	Caratteristiche peculiari degli oli extra vergini, degustazione varietà Regionali, Nazionali La classificazione commerciale e l'etichettatura dell'olio, La DOP Sardegna L'Olio Extravergine di Oliva: aspetti nutrizionali e medico-salutistici Gli altri Oli - Degustazione guidata - Test di verifica

Referente: Maria Piera Bacciu 0784.248252 cell. 3385356496