

WORKSHOP - I sensi e le narrazioni degli oli d'oliva in Sardegna

Un percorso formativo sull'extravergine rivolto a tutti gli appassionati, i curiosi e gli addetti al settore della ristorazione e della comunicazione gastronomica, che vogliono approfondire la conoscenza territoriale e le tante peculiarità regionali, la tecnica di degustazione, gli abbinamenti con le pietanze e il riconoscimento degli oli buoni e di quelli difettati. Interessanti seminari volti ad approfondire la conoscenza dell'oro verde, da sempre pilastro della cultura gastronomica italiana, che negli ultimi anni sta vedendo crescere sempre di più la sua importanza dal punto di vista commerciale sia per quanto riguarda il mercato interno che le esportazioni.

I docenti

Indra Galbo

Giornalista, appassionato di scrittura, cultura enogastronomica e fotografia, si è specializzato in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico, presso la Città del Gusto di Roma del Gambero Rosso. E' iscritto all'albo dei Tecnici esperti di oli vergini ed extravergini.

Attualmente lavora presso la redazione del Gambero Rosso, come redattore per la rivista mensile, il sito web e le guide ristoranti (Ristoranti d'Italia 2011, Oli d'Italia 2011, Oli d'Italia 2012, Foodies, Viaggiarbene 2011, Mangiarbene Low Cost 2012, Milano 2012, Roma 2012, Ristoranti d'Italia 2012, Roma 2013, Roma 2014, Milano 2013, Milano 2014).

Dario Cappelloni

Giornalista ed esperto enogastronomico, ha lavorato per 15 anni al Gambero Rosso Spa, in forza alla redazione vino ed è stato tra i principali collaboratori della guida "Vini d'Italia" edita dal Gambero Rosso e Slow Food, dove si è occupato in principal modo dei vini dell'Alto Adige. E' stato inoltre il curatore dell'Almanacco del Berebene.

Calendario attività

sab 13 dicembre

h 10 - 13

Excursus tra le varie cultivar regionali. Tipicità e caratteristiche de "L'Oliveto Italia". Spiegazione delle differenze tra le tante varietà di olive.

Spiegazione dei vari metodi di produzione (raccolta, estrazione...) e panoramica teorica dei difetti

h 15 - 18

Riconoscimento dei difetti attraverso l'analisi comparativa degli oli

Riconoscimento e valutazione degli oli non difettati

dom 14 dicembre

h 10 - 13

Quale olio su quale piatto? Abbinamenti degli oli sulle portate e consigli di abbinamento sui vini.

L'importanza del giusto abbinamento

Destinatari e iscrizione

Il laboratorio è rivolto a un massimo di 30/35 partecipanti, è aperto a tutti gli appassionati, i curiosi e gli addetti al settore della ristorazione e della comunicazione gastronomica, non sono richieste conoscenze di base. Per iscriversi è necessario compilare il modulo di iscrizione con i propri dati ed inviarlo via email all'indirizzo laboratori@associazionealik.it

Per ulteriori info www.ilibriaiutanoaleggereilmondo.it

MODULO DI ISCRIZIONE AL LABORATORIO

I sensi e le narrazioni degli oli d'oliva in Sardegna

Escolca - Città dell'Olio, 13 - 14 dicembre 2014

I LIBRI AIUTANO A LEGGERE IL MONDO – LA VITA, PER ESEMPIO ed 2014

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a il _____ a _____
Residente in via/Piazza _____ n° _____
CAP _____
Comune di _____ Prov. _____
Telefono _____
E - mail _____

La domanda di iscrizione, compilata obbligatoriamente in tutte le sue parti, per consentire all'organizzazione comunicazioni rapide ed efficaci, deve essere inviata all'indirizzo email laboratori@associazionemalik.it

Per eventuali informazioni contattare

Valeria Sanna cell. 3470892378, oppure la Biblioteca di Escolca tel. 0782 807029

Data/...../.....

Firma

nel caso di un minore

nella qualità di genitore di

.....

(nome e cognome del figlio/a)

I dati personali, custoditi informaticamente e protetti da normali misure di sicurezza, saranno utilizzati solo per le finalità relative alla iscrizione al laboratorio e al relativo invio di email ad esso strettamente inerenti, in conformità alla Legge sulla tutela dei dati personali. (n. 675/96).

Liberatoria per la realizzazione delle attività del progetto

Il Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", regola la riservatezza dei dati personali e impone una serie di obblighi per chi "tratta" informazioni riferite ad altri soggetti.

L'Associazione Culturale Malik, soggetto che coordina il progetto, ricorre al trattamento dei suoi dati personali nel pieno rispetto del Decreto Legislativo 196/2003; questi stessi dati saranno inseriti nel sistema cartaceo e/o informatico dell'associazione.

In base alla citata legge il trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei suoi diritti.

Ai sensi dell'Art. 13 della suddetta Legge, La informiamo che:

- a) I dati personali che Le vengono richiesti e che ci vengono da Lei forniti, saranno utilizzati per lo svolgimento del progetto in oggetto il quale sarà documentato con fotografie e filmati per essere inserite nei siti www.associazionemalik.it www.ilibriaiutanoaleggereilmondo.it e nei social network, gestiti dalla stessa associazione con scopi esclusivamente didattici e divulgativi. Questo materiale potrà essere ceduto ad Enti Pubblici (RAS), a fini divulgativi dei risultati raggiunti. Il trattamento dei dati personali in questione saranno svolti dal responsabile e dai soggetti incaricati da Malik, seconda apposita autorizzazione, in forma manuale/cartacea e mediante strumenti elettronici.
- b) I dati potranno essere utilizzati per segnalare eventi, iniziative, laboratori, e altro che riguardi la manifestazione in questione.

Il titolare del trattamento dei dati è l'associazione Malik durante la manifestazione sopra citata

Autorizzazione e richiesta di consenso al trattamento dati e immagini ex art. 23 D.Lgs. 196/03

Il/la sottoscritto/a.....

nel caso di un minore

nella qualità di genitore di
(nome e cognome del figlio/a)

avendo preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali, acconsente:

- Al trattamento dei dati personali da parte dell'Associazione Malik, da svolgersi in conformità a quanto indicato della suddetta informativa e nel rispetto delle disposizioni del D. Lgs. 196/03
- Ad utilizzare l'immagine del proprio/a figlio/a minorenni, in foto o video, nell'ambito esclusivo della manifestazione *I libri aiutano a leggere il mondo*

Data/...../.....

Firma
