

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ASSAGGIO ED AL RICONOSCIMENTO DI PREGI E DIFETTI DEGLI OLI VERGINI D'OLIVA

MURAVERA - LOCALI "CENTRO GIOVANI", V.LE RINASCITA

Calendario delle lezioni

| Data | Argomento | Relatore |
|----------------------------------|--|------------------------------|
| 15/04/19 ore 17.30 | Presentazione del corso - L'olivo, origini, diffusione in Sardegna - Fasi fenologiche, Il frutto dell'olivo, composizione caratteristiche - L'olio vergine d'oliva, definizioni, classificazione - Attributi positivi dell'olio vergine d'oliva. | Giuseppe Olla Antioco Lai |
| Degustazione guidata N°1 | | |
| 16/04/19 ore 17.30 | Fattori che influenzano la qualità - L'irrigazione, la raccolta delle olive - Le avversità e la difesa dell'olivo - Attributi negativi dell'olio vergine d'oliva. | Antioco Lai |
| Degustazione guidata N° 2 | | |
| 17/04/19 ore 17.30 | Il riconoscimento dei pregi e dei difetti dell'olio vergine d'oliva - L'analisi sensoriale, la scheda, la valutazione dei parametri - Prove di assaggio. | Antioco Lai |
| Degustazione guidata N° 3 | | |

Informazioni e adesioni:

[Sportello unico territoriale Sarrabus-Gerrei \(link\)](#)

Via Ungaretti 25 - Muravera

Giuseppe Olla, tel. 070 9930993 – 070 9933000

Unità organizzativa tematica territoriale (UOTT) Produzioni vegetali

referente: dott. Orazio Umberto Locci, via Roma n. 19, Jerzu
tel. +39 0782 70715 - cell. +39 348 2363 260
e-mail: orazioumbertolocci@agenziaaore.it

 www.sardegnaagricoltura.it  @Laoresocial

Territorio di competenza

Aggregazione territoriale omogenea (ATO) 6

Sportelli unici territoriali (SUT):
Sarcidano | Bassa Ogliastra | Sarrabus-Gerrei |
Alta Ogliastra

 PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it



ATO 6