

Mini-corso su degustazione olio d'oliva

Bari Sardo, 27 giugno - 11 luglio 2019

Centro Civico, piazza Repubblica

Programma

DATA	ARGOMENTO
Giovedì 27 giugno Ore 16.00 - 19.00	Presentazione del corso. L'olivicoltura: l'origine, la storia e la diffusione. Lo scenario dell'olivicoltura 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.
Venerdì 28 giugno Ore 16.00 - 19.00	Tecnologia di estrazione (il Frantoio) e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. La conservazione dell'olio. I principali difetti dovuti alla irrazionalità delle tecniche. Degustazione guidata.
Giovedì 4 luglio Ore 16.00 - 19.00	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.
Venerdì 5 luglio Ore 16.00 - 19.00	Analisi sensoriale: criteri generali da seguire in una degustazione; Illustrazione del foglio di profilo in uso all'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.
Giovedì 11 luglio Ore 16.00 - 19.00	Degustazione e valutazione di oli di produzione locale in una minirassegna olearia paesana denominata "Oro dell'orcio barese"

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@agenziaiaore.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

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Iscrizioni su apposita modulistica disponibile in occasione degli incontri programmati e presso la segreteria organizzativa. Si comunica che prioritariamente verranno prese in considerazione le istanze da parte di IAP (Imprenditori Agricoli Professionali).

Segreteria organizzativa

Sportello Unico Territoriale per l'area dell'Alta Ogliastra
c/o sede Consorzio Industriale di Tortolì, Via Paolo Arzu, z.i. Baccasara - 08048 -Tortolì
Tel. 0782 623084, fax 0782 628033

Sergio Meloni - cell. 380 6364 159
Antioco Lai - cell. 328 9583 594