



## **PERCORSO DI AVVICINAMENTO ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

### **Programma**

#### **1° giorno (dalle 9:00 alle 13:00)**

**Introduzione:** presentazione del programma e degli obiettivi del corso.

**La tecnica dell'assaggio:** introduzione all'analisi sensoriale dell'olio extravergine.

**L'Olio Extra Vergine di Oliva: come riconoscere la qualità**

- Classificazione degli oli in commercio, pregi e difetti
- Come leggere l'etichetta.

#### **2° giorno (dalle 9:00 alle 13:00)**

**La tecnica dell'assaggio:** incontro con i profumi ed i sapori dell'olio extravergine.

**L'Olio Extra Vergine di Oliva: come si fa?**

- Le tecniche di produzione e conservazione dell'olio.
- L'utilizzo in cucina.

#### **3° giorno (dalle 9:00 alle 13:00)**

**Gara gastronomica (vedi Regolamento)**

**Premiazione**