

Corso degustazione olii

DURATA

il corso si articola in 2 lezioni a cadenza settimanale della durata di circa due ore (al termine dell'ultima lezione avrà luogo il test di verifica finale e verrà rilasciato un attestato di partecipazione)

CONTENUTI

l'analisi sensoriale e l'assaggio
l'analisi sensoriale dell'olio di oliva (vocabolario di base)
introduzione alla tecnica dell'assaggio: pregi e difetti
proprietà salutistiche dell'olio di oliva e dieta mediterranea
influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche organolettiche e qualitative dell'olio di oliva
influenza dei sistemi di trasformazione, separazione, conservazione e confezionamento sulle caratteristiche organolettiche
normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli D.O.P. e I.G.P.

ALTRE INFORMAZIONI

ciascuna lezione prevede una parte teorica ed una parte pratica in cui verranno degustati gli olii con i prodotti tipici ed i grandi vini