



Via dei Rossi, 92 - 53100 Siena
www.aicoo.it - info@aicoo.it



Comune di Rapolano

Presentano:

1° SEMINARIO DI CONOSCENZA
DELL'OLIO EXTRA VERGINE
DA OLIVE
DALL'OLIO ALLA TAVOLA

**PRESSO:
IL MUSEO DELLA GRANCIA
SERRE DI RAPOLANO
(SI)**

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

**ALBERTO MAZZARRINI 3389356029
MUSEO DELLA GRANCIA 0577705055**

COSTO € 150.00 Iva compresa

**LUNEDI' 12 GENNAIO
BRINDISI DI BENVENUTO ORE 20
INIZIO LEZIONI ORE 21**

Seminario per la conoscenza dell'olio extravergine di oliva:

1° Lezione Lunedì 12 Gennaio 2009 ore 21:

Norme generali ed ambientali.

Le migliori condizioni per la degustazione,
l'analisi sensoriale, le sensazioni gustative,
percezione degli attributi positivi e dei difetti.

Degustazione di oli, di qualità e difettati.

2° Lezione Lunedì 19 Gennaio 2009 ore 21:

La pianta dell'olivo e il suo ciclo, le varietà,
potatura, concimazione, malattie.

Degustazione di oli, di qualità e difettati.

3° Lezione Lunedì 26 Gennaio 2009 ore 21:

Raccolta del frutto, conservazione, trasporto al frantoio.

Panoramica dell'Italia olivicola.

D.O.P. ed I.G.P.

Degustazione di oli, di qualità e difettati.

4° Lezione Lunedì 02 Febbraio 2009 ore 21:

Lavaggio, frangitura, gramolatura, estrazione, (presse,
percolazione, o sistema sinolea, centrifugazione)

Separazione, leggi, etichetta, Classificazioni.

Degustazione di oli, di qualità e difettati.

5° Lezione Lunedì 09 Febbraio 2009 ore 21:

Componenti e composizione chimica dell'olio extra vergine
d'oliva. Alimentazione, l'olio amico del

benessere, la dieta mediterranea e la piramide della felici-
tà. Degustazione di oli, di qualità e difettati.

6° Lezione Lunedì 16 Febbraio 2009 ore 21:

L'olio extra vergine di oliva in cucina ed a tavola,
abbinamenti cibo- olio in cucina, metodi
di cottura, il condimento a crudo.

VERIFICA E DEGUSTAZIONE DI QUATTRO OLI

Rilascio dell'attestati:

1° Livello: Attestato di PRIMOLIERE.