
CONNESSI CON L'OLIO

WEBINAR SULLE CONOSCENZE DI BASE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PROGRAMMA DEL CORSO

Durata del corso: 6h suddivise in 3 lezioni.

Luogo: online, su piattaforma Zoom.

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

Il costo del corso è 180 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. La quota comprende il materiale didattico inviato a casa, comprensivo di: quaderno degli appunti con le schede di assaggio; 12 campioni di olio; bicchierini con tappo; tovaglietta; un bicchiere di vetro AIRO. La quota deve essere saldata entro il giorno **13 novembre 2023** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 15.

I Lezione lunedì 27 novembre 2023 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Filippo Falugiani, Presidente AIRO

1. L'ABC dell'olio: introduzione al mondo dell'olio e alla tecnica di assaggio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di rancido e due oli extravergine di oliva.

II Lezione lunedì 4 dicembre 2023 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Cristian Marinelli, Docente AIRO

1. Olive oil mixology: processo di produzione e mondo dei blend e monocultivar.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di avvinato e due oli extravergine di oliva.

III Lezione lunedì 11 dicembre 2023 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Chiara Cherubini, Docente AIRO

1. Consapevoli all'acquisto: come leggere l'etichetta, caratteristiche salutistiche e di qualità.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di riscaldamento/morchia e due oli extravergine di oliva.