

IL MONDO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

CORSO DI APPROFONDIMENTO SU ALCUNI ASPETTI LEGATI AL MONDO DELL'OLIO

DURATA DEL CORSO: 8h suddivise in 3 lezioni e 1 incontro finale con le Istituzioni

LUOGO: Biblioteca - sala conferenze "Lucia Bagni" Via Roma, 37, 50026 San Casciano V.P.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 10,00€ a persona

TERMINE ISCRIZIONI: giovedì 11 gennaio 2024 (Max 20 persone)

PER ISCRIVERSI:

Riservato ai produttori olivicoli del Comune di San Casciano in Val di Pesa

🌐 www.associazioneairo.com/prodotto/corso-olio-evo_san-casciano/

✉ info@associazioneairo.com

☎ 3287964259

1^a Lezione: giovedì 18 gennaio 2024 ore 18:30-20:30

Docente: Antonio Balenzano Associazione Nazionale Città dell'Olio (ANCO)

- L'oleoturismo come opportunità di sviluppo per la filiera olivicolo-olearia.
- Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di rancido e due oli extravergine di oliva.

2^a Lezione: giovedì 25 gennaio 2024 ore 18:30-20:30

Docente: Cristian Marinelli Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)

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

3^a Lezione: giovedì 1 febbraio 2024 ore 18:30-20:30

Docente: Chiara Cherubini Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)

- Come leggere l'etichetta, caratteristiche salutistiche e di qualità.
- Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio: due oli con difetto di riscaldamento/morchia e due oli extravergine di oliva.

Incontro con le istituzioni: giovedì 8 febbraio 2024 ore 18:30-20:30

Tavola rotonda per confrontarci sulle modalità di valorizzazione del prodotto locale e della filiera olivicolo-olearia.