



AMPO

Associazione  
Marchigiana  
Produttori Olivicoli



**A.M.P.O.**

Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli Coop. Agricola

in collaborazione con

**O.L.E.A.**

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Organizza

**CORSO BREVE DI INTRODUZIONE ALLA CONOSCENZA E  
ALL'ASSAGGIO DEL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE**

**“EXTRAVERGINE? Piacere!”**

**Il corso di 4 ore è rivolto a  
CONSUMATORI e PRODUTTORI  
si svolgerà**

***Sabato 23 gennaio 2016 dalle ore 9,00 alle ore 13,00***

**presso il FRANTOIO BRIGNONI di Brignoni Alice,  
Via G. Branca n 9 CORINALDO (An)**

#### **Programma corso**

Cenni di olivicoltura: coltivazione, raccolta, conservazione delle olive, estrazione e conservazione dell'olio; Tecnologie di estrazione; Definizione e denominazione degli oli da olive; analisi sensoriale, riconoscimento delle note aromatiche e dei difetti di base; Degustazione: modalità e tecniche; Prove pratiche d'assaggio su alcuni campioni di produzione locale e industriale; Cenni di legislazione e normativa; Il consumo: criteri da seguire all'atto dell'acquisto di un Olio Extra Vergine; Olio e salute; Olio in cucina.

---

***Il CORSO è GRATUITO massimo 25 posti***

organizzato in applicazione al Regg. UE 611-615/2014 sett 3d

**LE PRENOTAZIONI verranno registrate in ordine di data di arrivo del modulo di iscrizione che dovrà pervenire compilato in ogni sua parte al seguente fax 071- 44636 oppure alla email [ampo@copagrimarche.it](mailto:ampo@copagrimarche.it)**

**Per informazioni e iscrizioni contattare:**

Silvia Pierangeli 071-82774 – email: [ampo@copagrimarche.it](mailto:ampo@copagrimarche.it)