



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

Per informazioni e iscrizioni contattare:

Silvia Pierangeli 071-82774 – email: ampo@copagrimarche.it