



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 in particolare a
CONSUMATORI e PRODUTTORI
si svolgerà**

Mercoledì 17 febbraio 2016 dalle ore 14,00 alle ore 18,00

**presso Istituto Professionale Servizi Alberghieri e
Ristorazione "F. Buscemi"**

P.zza Mons. Sciocchetti, 6 – San Benedetto del Tronto (Ap)

Gli argomenti del programma saranno :

Cenni di olivicoltura: coltivazione, raccolta, conservazione delle olive, estrazione e conservazione dell'olio; Tecnologie di estrazione; Definizione e denominazione degli oli da olive; L'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; L'olio in cucina.

Il CORSO è GRATUITO

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

Per informazioni e iscrizioni contattare:

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

Le iscrizioni verranno registrate in ordine di data fino a capienza posti disponibili