



Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Sede nazionale

c/o I.T.A.S. Via Caprile 1, 61100 Pesaro (PU)

Sede operativa

c/o C.O.D.M.A. Via Campanella 1, 61032 Fano (PU)

segreteria@olea.info - www.olea.info

Delegazione Sicilia Occidentale

Valeria Guarrasi - valeriaguarrasi@yahoo.it



Comune di Valderice

Sede Municipale P.zza Municipio 1, 91019 Valderice (TP)

Tel 0923 892078; Fax 0923 833054.

www.comunevalderice.it
svecon.valderice@gmail.com

Con la collaborazione di:



Si ringrazia

Oleifici:

rag. **Leonardo Todaro S.a.s.** Via Veneto 5 Sant'Andrea Valderice

Alberto Gabriele via Misericordia 28 Valderice

Produttori:

Antonino Oddo via Simone Catalano 319 Valderice

Carmela Di Caro S.r.l. Via G. Marconi 78 Trapani

"NOEL" di Vincenza Vultaggio via A. Valenti 25 Valderice

Dal 1995
il GUSTO della QUALITA'



EXTRAVERGINE ?

PIACERE DI CONOSCERTI

Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale
dell'Olio Extravergine di Oliva

VALDERICE - 23 GIUGNO 2010 ORE 16,30
MOLINO EXCELSIOR

ORGANIZZAZIONE LABORATORIO ESPERTI ASSAGGIATORI
Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Mercoledì 23 Giugno 2010

ore 16.30

presso

Molino Excelsior

La Delegazione Sicilia Occidentale di O.L.E.A

in collaborazione con

Assessorato alle Attività Produttive

Comune di Valderice

organizza un breve corso di introduzione all'analisi sensoriale dell'Olio Extravergine di Oliva dal titolo

EXTRAVERGINE ? PIACERE DI CONOSCERTI

Terranno il corso

Ugo Testa - *Esperto Assaggiatore O.L.E.A.*

Giorgio Sorcinelli - *Segretario Generale ed Esperto Assaggiatore O.L.E.A.*

Mara Beciani - *Esperto Assaggiatore O.L.E.A.*

Programma del corso:

Parte teorica

- *L'olivo e l'olio, introduzione al corso.*
- *La Classificazione Commerciale degli oli.*
- *Nozioni di analisi sensoriale: elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.*

Parte pratica

- *I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.*
- *Memorizzazione del fruttato e dei principali difetti.*
- *Degustazione guidata di alcuni oli extravergini locali, regionali e nazionali.*

Ore 18.00

Sedute di Assaggio Certificate

N. 2 Sedute di assaggio finalizzate al conseguimento dell'Iscrizione all'Elenco Nazionale degli Esperti di Oli Vergini ed Extravergini di Oliva - Circ. Mi.P.A. n. 5 del 18/6/89 per gli Assaggiatori che abbiano già conseguito l'Idoneità Fisiologica all'Assaggio.