



**AMPO**

**Associazione  
Marchigiana  
Produttori Olivicoli**



Scuola Internazionale di Analisi  
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Iniziativa realizzata ai sensi del Reg. UE 611-615/2014 sett 3d

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

Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli  
in collaborazione con

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

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

**Vi invita a partecipare al**

**Corso breve di introduzione alla conoscenza e all'assaggio  
dell'olio extravergine di oliva**

**EXTRAVERGINE? ...PIACERE !**

**Venerdì 31 marzo 2017 dalle ore 18,00 alle 20,00**

**Hotel Europa Ristorante Buono Buono**

Via Sentino n 3 - Ancona

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

**Seguirà alle ore 20,30**

**Cena degustazione con abbinamento di oli extravergini di oliva**

**OLIO: CONDIMENTO O INGREDIENTE?**

**Menù**

**Baccalà in tre tempi**

**Cilindro di pesce alla bisque di gamberi**

**Filetto di spigola con schiacciata di patate profumate**

**Trittico di dolci**

**Acqua, vino e caffè inclusi**

**Costo di partecipazione Corso e alla Cena degustazione € 35,00 a persona**

**Prenotazione obbligatoria per informazioni e iscrizioni al corso contattare:**

Fenucci Maria Beatrice 338-4941660 - Silvia Pierangeli 071-82774

silvia.pierangeli@copagri.marche.it - ampo@copagrimarche.it

