

# "Olio & Olive"

4 – 9 – 11 marzo 2011 ore 21:00

Cooperativa S. Andrea – Carugate

Via Cesare Battisti, 43



Slow Food®  
Gorgonzola

Il corso si articola su tre incontri e si propone di fornire le informazioni necessarie a orientarsi nel mercato dell'olio di oliva: tecniche di produzione, caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali. Sarà inoltre descritta la tecnica di degustazione adeguata per riconoscere le qualità degli oli di oliva reperibili sul mercato.

Relatore:

Dott.ssa **Roberta Lavarello**

Assaggiatore iscritto nell' Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti in Oli Extravergini e Vergini d'Olive del Ministero delle Politiche Agricole.

## PROGRAMMA DEL CORSO

### 1° incontro

- Diffusione dell'olivo nel mondo, produzione e consumo di olio: i numeri dell'olio.
- Classificazione merceologica degli oli di oliva: l'olio che esce dal frantoio è sempre extravergine?
- Introduzione all'assaggio e vocabolario specifico.
- Parametri organolettici ed analitici dell'olio extravergine di oliva.
- Prova pratica di degustazione (6 oli).

### 2° incontro

- Dall'oliva all'olio: le varie fasi (raccolta, trasporto, estrazione, conservazione) e quanto incidono sulla qualità finale dell'olio.
- L'olio di oliva come sostanza grassa: che cosa c'è in una goccia di olio?
- Elementi biologici e nutrizionali dell'olio di oliva e i fattori qualitativi.
- Vocabolario specifico: i difetti.
- Prova pratica di degustazione (6 oli).

### 3° incontro

- Il mercato dell'olio di oliva, come orientarsi: oli industriali e oli artigianali, la produzione regionale italiana e il suo patrimonio varietale, DOP e IGP, monovarietali.
- Le etichette: quello che dicono, quello che non dicono, le novità.
- Vocabolario specifico: i pregi.
- Prova pratica di degustazione (6 oli).

### Costo del corso € 55

#### (€ 40 per i Soci Slow Food)

in concomitanza con il corso ci si potrà associare a Slow Food € 25 (Socio Rete di Terra Madre) con i diritti dei Soci Slow Food, senza libro omaggio e a € 10 per gli under 30.

### Numero minimo partecipanti: 15

Informazioni e prenotazioni presso:

**Slow Food Gorgonzola:** Massimo Casirati – cell. 349.1624478 – m.casirati@slowfoodgorgonzola.it

**Bottega del Commercio Equo & Solidale "Il Seme":** via C.Battisti 43 – Carugate

nei giorni di: Martedì, Mercoledì, Venerdì dalle 9.30 - 12.00/15.30 - 19.00 e Sabato dalle 9.30 alle 12.00.

In collaborazione con:

