



CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO
dal 1984

**è lieto proporre ai propri Soci un Corso Tecnico-Pratico
di Degustazione Olio di Oliva Extravergine**

Carobbio Degli Angeli, 2 - 21 marzo 2009

**Corso Tecnico-Pratico
di Degustazione**

**Olio di Oliva
Extravergine**



Dove e Quando

Gli incontri del **2, 9, 16 marzo** si terranno presso l'Azienda Agricola Tenuta degli Angeli di Ghidini Manuela - **Acetaia Testa via Pietro Fontana Roux, 5 - Carobbio degli Angeli (Bg)** telefono **348-3667216** (Sig.ra Laura) con inizio alle ore 20,30. **(vedi mappa allegata)**

L' incontro del **21 marzo** si terrà a Scanzorosciate (partenza da Carobbio degli Angeli con mezzi propri alle ore 14,00 circa).

Costo dell' intero corso: € 70,00.

A tutti i partecipanti verrà consegnata una dispensa contenente gli argomenti del corso, un DVD didattico ed i bicchieri per le degustazioni.

L' importo deve esser versato all' inizio del corso.

Non è previsto rimborso in caso di assenza.

Il corso si terrà con un minimo di 12 ed un massimo di 25 iscritti.

A fine corso è prevista una cena per la consegna degli attestati di partecipazione. Il costo sarà concordato successivamente.

I Relatori - Gli Oli

Arch. **Marco Antonucci**, giornalista, assaggiatore professionista dell' O.N.A.O.O., iscritto nell' Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti in Oli Extravergini e Vergini d' Oliva del Ministero delle Politiche Agricole.

Dr.ssa **Gabriella Stansfield**, tecnico di campo, assaggiatrice professionista dell' O.N.A.O.O., iscritta nell' Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti in Oli Extravergini e Vergini d' Oliva del Ministero delle Politiche Agricole.

Verranno assaggiati oli di oliva provenienti da tutta Italia e dal Mediterraneo.

Per le iscrizioni rivolgersi a Bruno Martinelli:

cell. 335 1355643

e-mail: br.martinelli@tiscalinet.it

PROGRAMMA DEL CORSO

1° incontro-Lunedì 2 Marzo Ore 20,15

Presentazione del corso.

Origine e diffusione dell'olio e dei suoi frutti; classificazione merceologica e legislazione.

Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto; introduzione all'assaggio: vocabolario specifico.

Parametri organolettici ed analitici dell'olio extravergine di oliva.

Prova pratica di degustazione (6 oli).

2° incontro-Lunedì 9 Marzo Ore 20,30

I fattori di qualità: clima, terreno, impianto, scelta varietale, cure colturali, epoca di raccolta, modalità di raccolta, conservazione delle olive.

I sistemi e le fasi critiche della frangitura, trattamento conservazione e confezionamento dell'olio, il mercato degli oli d'oliva.

Vocabolario specifico: i difetti.

Prova pratica di degustazione (6 oli).

3° incontro-Lunedì 16 Marzo Ore 20,30

L'olio di oliva come sostanza grassa: generalità sui gliceridi, composizione acidica dell'olio in relazione con altri grassi; la frazione insaponificabile.

Le etichette; la produzione regionale italiana e nel mondo; la DOP.

Utilizzo dell'olio d'oliva in cucina.

Elementi biologici e nutrizionali dell'olio d'oliva e fattori qualitativi.

Vocabolario specifico: i pregi.

Prova pratica di degustazione (6 oli).

4° incontro-Sabato 21 Marzo Ore 14,00

Visita ad un oliveto accompagnati da un tecnico di campo.

Visita ad un frantoio a ciclo continuo accompagnati dal frantoiano.

Avvertenze per l'acquisto.

Qualità nutrizionali dell'olio extravergine.

Prova pratica di degustazione (oli del frantoio).

La realizzazione di questa manifestazione è resa possibile grazie agli Sponsors:

F.LLI SANTINI srl di Azzano S. Paolo;

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli

CANTIERE TRI PLOK srl di Montello

CENTRO ERBORISTICO EUROPEO srl di Curno;

STUDIO GEOTER sas di Treviglio;

FORNITURE ALIMENTARI A. MAURI di Villasanta;

VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica

e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**