

IL CLUB DEI BUONGUSTAI
DI BERGAMO



Organizza

CORSO TECNICO PRATICO DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI SECONDO LIVELLO



Relatore

Arch. Marco Antonucci



Il corso sarà articolato in 3 serate:

lunedì 7 - 14 – 21 marzo 2011

dalle ore 20,30 alle ore 23,00

presso l'acetaia Testa a Carobbio degli Angeli (Bg)

in via Pietro Fontana Roux, 5

tel. 348-3667216 Sig.ra Laura

Programma

Lunedì 7 marzo

Cos'è e come si produce l'olio di oliva e l'olio extravergine di oliva.

L'analisi sensoriale nell'assaggio quotidiano e professionale.

Prova pratica di degustazione 7/9 oli rappresentativi dei termini utilizzati nell'analisi sensoriale.

Lunedì 14 marzo

I punti critici nel processo produttivo dell'olio di oliva che sono la causa dei difetti e dei pregi: dalla scelta delle piante allo stoccaggio del prodotto finito.

Prova pratica di degustazione 7/9 oli rappresentativi dei pregi e dei difetti

Lunedì 21 marzo

Le parole dell'olio: spiegazione tecnica dei termini utilizzati nella descrizione dell'olio e dei suoi processi produttivi. Il costo dell'olio di oliva e la formazione del prezzo.

Prova pratica di degustazione 7/9 oli rappresentativi dei vari prezzi e dei vari termini

Al termine del corso è prevista **una cena finale**, in data da definirsi, dove l'olio è l'ingrediente principe, al termine della quale saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

**Il costo del corso è di
€ 120,00 p.p.
comprensivo della **cena finale****



Si chiede cortesemente di confermare concretizzare l'iscrizione con il versamento di **€ 70,00** quale anticipo su UBI Banca filiale di piazza Pontida a Bergamo

IBAN n. IT51V054281110800000042226

intestato al Club dei Buongustai di Bergamo