



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:51:48 di mercoledì 20 ottobre 2010 - **16.438** articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostrasquadra IlNetwork Contatti Pubblicità Linkutili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

### Il Sommelier a domicilio

Video Corso sul mondo del buon vino Il piacere del vino a casa tua

[www.ilsommelieradomicilio.com](http://www.ilsommelieradomicilio.com)

### Poco tempo per studiare?

Iscriviti a uno dei nostri 12 Corsi Segui le Lezioni Online. Informati!

[www.unicampus.it/universita](http://www.unicampus.it/universita)

## CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

19/02/2009 10.04.00

# Buongustai di Bergamo, prende il via il corso di degustazione olio

Il Club dei Buongustai Bergamo organizza un corso di degustazione di olio extravergine d'oliva che si terrà il 2, 9 e 16 marzo presso l'azienda Tenuta degli Angeli di Ghidini Manuela-Acetaia Testa di Carobbio degli Angeli (Bg) con inizio alle ore 20.30. Costo dell'intero corso 70 euro. L'incontro del 21 marzo si terrà a Scanzorosciate (partenza da Carobbio degli Angeli con mezzi propri alle ore 14,00 circa).

A tutti i partecipanti verrà consegnata una dispensa contenente gli argomenti del corso, un Dvd didattico e i bicchieri per le degustazioni. Il corso si terrà con un minimo di 12 e un massimo di 25 iscritti. A fine corso è prevista una cena per la consegna degli attestati di partecipazione.



### Programma del corso

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 e analitici dell'olio extravergine di oliva. Prova pratica di degustazione (6 oli).

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).

Lunedì 16 Marzo - ore 20,30

L'olio di oliva come sostanza grassa: generalità sui gliceridi, composizione acida 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).

Sabato 21 Marzo - ore 14,00

Visita a 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).

### Informazioni

Bruno Martinelli:  
Cell 335 1355643  
[br.martinelli@tiscalinet.it](mailto:br.martinelli@tiscalinet.it)

### CONDIVIDI



[Club dei buongustai Bergamo](#)

## CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

## CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

## ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo

Tesori del lago di Sarnico Ultima meta estiva per i Buongustai  
Champagne Hostomme e formaggi  
Cena speciale per i Buongustai Bergamo

I Buongustai di Bergamo "a scuola" per conoscere il salmone affumicato

Gita a Ferrara e Ravenna per buongustai Tra monumenti e piatti del territorio

[clicca per l'archivio della sezione](#)

