FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI VOLTERRA

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA
dal 10 al 24 gennaio 2017
Centro Studi Santa Maria Maddalena – Volterra, Via Persio Flacco nr.2

Martedì 10 gennaio (orario 17:00/20:00)

- Apertura del corso
  Saluti:
  - Dott. Ing. Augusto Mugellini Presidente Fondazione CRV
  - Rag. Alessandro Pineschi Commissione Agricoltura della Fondazione CRV

- Metodologie di assaggio e caratteristiche organolettiche – Rag. Licia Gambini.
- Tecniche di coltivazione dell'olivo - Dott. Roberto Righi Agronomo.

Giovedì 12 gennaio (orario 17:00/20:00)

- Prove di assaggio e riconoscimento dei principali difetti e degli attributi positivi – Dott. Domenico D'Alessio.
- Tecniche di raccolta e conservazione delle olive - Dott. Roberto Righi Agronomo.

Martedì 17 gennaio (orario 17:00/20:00)

- Prove di assaggio e riconoscimento dei principali difetti e degli attributi positivi – Rag. Licia Gambini.
- Tecniche di estrazione dell'olio - dott.ssa Elena Signorini Agronomo.

Giovedì 19 gennaio (orario 17:00/20:00)

- Prove di assaggio e riconoscimento dei principali difetti e degli attributi positivi di campioni di olio prodotti nel Comune di Volterra – Dott. Domenico D'Alessio
- Classificazione merceologica dell'olio ed etichettatura - Dott.ssa Elena Signorini Agronomo.

Martedì 24 gennaio (orario 17:00/20:00)

- Prove di assaggio e riconoscimento dei principali difetti e degli attributi positivi di campioni di olio prodotti nel Comune di Volterra – Dott. Domenico D'Alessio
- Verifica delle soglie di sensibilità dei partecipanti – Rag. Licia Gambini
- Abbinamenti in cucina - Dott.ssa Elena Signorini Agronomo.

<u>ISCRIZIONE GRATUITA</u>

In collaborazione con:

APOT
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI TOSCANI

AS.C.O.E