FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI VOLTERRA



II° *CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA*

dal 16 al 23 marzo 2017

Centro Studi Santa Maria Maddalena

Volterra, Via Persio Flacco nr.2

Giovedì 16 marzo (orario 16:00/20:00)

- Apertura del corso

Saluti:

- Rag. Alessandro Pineschi Vicepresidente della Fondazione CRV
- Metodologie di assaggio e caratteristiche organolettiche – Rag. Licia Gambini
- Informazioni sulle operazioni di raccolta e Estrazione - Dott.ssa Elena Signorini

Martedì 21 marzo (orario 16:00/20:00)

- Prove di assaggio e riconoscimento dei principali difetti e degli attributi positivi – Dott. Domenico D'Alessio
- Classificazione merceologica dell'olio ed etichettatura - Dott. Domenico D'Alessio

Giovedì 23 marzo (orario 16:00/20:00)

- 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 e Rag. Licia Gambini

ISCRIZIONE GRATUITA

Per informazioni potete contattare gli Uffici della Fondazione CRV 0588/80329 – info@fondazionecrvolterra.it, o scaricare direttamente il modulo di Iscrizione collegandovi al nostro sito istituzionale www.fondazionecrvolterra.it ENTRO IL 13/03/2017

In Collaborazione con:

APOT Associazione Produttori Olivicoli Toscani

AS.C.O.E