FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI VOLTERRA



CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

c/o Filiale Cassa di Risparmio di Volterra SpA

CECINA, Piazza Guerrazzi nr.36

CASSA DI RISPARMIO DI VOLTERRA

Lunedì 5 febbraio 2018 (orario 17:00/20:00)

Saluti:

- Augusto Mugellini Presidente Fondazione CRVolterra
- Claudio Ulivieri Titolare Filiale di Cecina della CRV SpA

- **Metodologie di assaggio e caratteristiche organolettiche – Rag. Licia Gambini**
- **Olio extravergine di oliva: proprietà salutistiche e nutraceutiche. Dieta Mediterranea – Dr. Marcello Bernardini**
- **Informazioni sulle operazioni di raccolta e Estrazione - Dott.ssa Elena Signorini**

Mercoledì 7 febbraio 2018 (orario 17:00/20:00)

- **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**

Venerdì 9 febbraio 2018 (orario 17:00/20:00)

- **Prove di assaggio e riconoscimento dei principali difetti e degli attributi positivi di campioni di oli extravergini di oliva locali – 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 31/01/2018

In Collaborazione con:

APOT

A.S.C.O.E