



Come realizzare, riconoscere e degustare l'olio extravergine di alta qualità

3° Master Ufficiale di Assaggio "rEVOOlution" sull'olio di oliva

Il corso, organizzato dall'ATC di Calenzano in collaborazione con le aziende agricole del territorio, si pone l'obiettivo di educare i consumatori verso un consumo consapevole di EVOO e di conferire la capacità di comprendere e valutare autonomamente le qualità sensoriali dell'olio ed abbinarle a diverse tipologie di piatti tramite l'assaggio di numerosi oli italiani e stranieri. Saranno inoltre fornite le nozioni teoriche e tecniche per poter realizzare un olio extravergine di alta qualità: dalla gestione dell'oliveto, a tutte le fasi del processo fino al frantoio. Il tutto si concluderà con una cena didattica, che avrà lo scopo di mettere in pratica le conoscenze acquisite.

Sede del Corso: Altana del Castello di Calenzano, via del Castello 7.

Direzione del Corso:

Dott. Cosimo Taiti (Ricercatore dell'Università di Firenze e membro dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo).

Dott. Leonardo Sabbatini (Assaggiatore professionale iscritto regolarmente nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti del Mi.P.A.A.F).

Sarà prevista la collaborazione di numerosi tecnici ed esperti del settore olivicolo ed elaiotecnico.

Durata del Corso:

6 Lezioni Frontali + 1 Pratica (test conclusivo, gita in frantoio e cena conclusiva).

Costo del corso: è pari a 200€ (sconto del 10% per i soci ATC). La quota comprende la frequenza al corso e il materiale didattico. Prezzo per la singola lezione 50 Euro.

Materiale Didattico Fornito:

- 6 Bicchieri di degustazione
- Dispense multimediali del corso
- Schede di degustazione degli Oli
- Guida "L'eccellenza negli extravergini di oliva" (Informatore Agrario).

In sala sarà presente tutto il materiale necessario agli assaggi.

Orario delle lezioni: dalle 18.30 alle 20 / 20.30.

Iscrizioni: Associazione Turistica di Calenzano tel. 055.050.2161 - segreteria@atccalenzano.it.

Il corso si terrà al raggiungimento di almeno 10 iscritti.

Richiesto green pass base.

A tutti coloro che supereranno l'esame finale del corso sarà rilasciato l'attestato come **Degustatore Ufficiale "rEVOOlution" di Olio Extravergine di Oliva.**



Programma degli incontri 2022

Martedì 12 Aprile

Che cos'è un olio di oliva.
Come si valuta un olio attraverso l'assaggio.
Definizione delle caratteristiche di un olio extravergine di oliva e riconoscimento dei possibili pregi e difetti presenti.
Assaggio Guidato.

Martedì 19 Aprile

Oli ossidati, un pericolo per la salute.
Confronto tra Extravergini salutari e nocivi.
Assaggio Guidato con abbinamento di prodotti agroalimentari.

Martedì 26 Aprile

L'olio extravergine di oliva, i profumi e le cultivar (monocultivar e blend).
Le certificazioni di qualità (DOP - IGP-Bio) e il *packaging*. **Showcooking** con la partecipazione della chef Maria Campagna.

Martedì 3 Maggio

I modelli di coltivazione dell'oliveto, le cultivar e la loro gestione. **Assaggio Guidato** con abbinamento di prodotti agroalimentari della zona.

Martedì 10 Maggio

Influenza dei fattori ambientali sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.
Assaggio Guidato con abbinamento di prodotti agroalimentari.

Martedì 17 Maggio

Il frantoio: la chiave per l'alta qualità.
Assaggio Guidato.

Sabato 21 Maggio

Test finale attitudinale e consegna dei diplomi.
Cena conclusiva.