



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CENTRO PROVINCIALE ISTRUZIONE ADULTI

Gavardo



In collaborazione con il Comune di Odolo Bs



Organizza un corso per conoscere e degustare un ingrediente della nostra cultura

Il mondo dell'olio

Programma del corso

Lunedì 1 Aprile 2019 20.00 - 22.30

DALLA PIANTA AL FRANTOIO

- Cultivar - Processo produttivo.

Lunedì 8 Aprile 2019 20.00 - 22.30

LA DEGUSTAZIONE

- Analisi sensoriale, pregi e difetti dell'olio, scheda di valutazione del Consiglio oleico Internazionale.

Lunedì 15 Aprile 2019 20.00 - 22.30

LA NATURA DELL' OLIO E LA CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE

- Composizione chimica, benefici dell'extra- vergine, classificazione commerciale degli oli di oliva.

Lunedì 29 Aprile 2019 20.00 - 22.30

FOCUS: L' OLIO GARDA DOP, ECCELLENZA ITALIANA

Ogni lezione si concluderà degustando oli apprendendone le caratteristiche, i pregi e i difetti.

* Al termine del corso sarà possibile effettuare una visita guidata in frantoio con degustazione di prodotti.

Sede del corso: Biblioteca Comunale di Odolo.

Costo: € 50.00

Iscrizioni: entro il 23/03/2019, CPIA di Gavardo Piazza De Medici, 26 - 25085 Gavardo (BS)
tel. 0365 34 272 bsmm205007@istruzione.it

Lunedì e mercoledì : dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:30 Martedì, Giovedì e Venerdì dalle 9:00 alle 14:30

Il corso sarà attivato con un minimo di 10 iscritti.