

CORSO DIVULGATIVO: “Conoscere, scegliere e valutare gli oli vergini di oliva di qualità”

Tre serate in compagnia di assaggiatori ed assaggiatrici esperti, membri del Panel professionale DISTAL dell'Università di Bologna, per guidare i consumatori alla scoperta di uno dei principali protagonisti della cucina mediterranea.

Si tratta di un percorso utile a fornire gli strumenti utili per conoscere e riconoscere le caratteristiche di qualità dell'olio extra vergine di oliva, un'opportunità per imparare ad assaggiarlo individuandone pregi e difetti. Saranno inoltre affrontati i temi della corretta produzione e conservazione dell'olio, gli aspetti salutistici e verrà mostrato come leggere e comprendere l'etichetta.

Il corso è aperto a chiunque e fornirà le nozioni necessarie per un acquisto e utilizzo consapevole o anche solo per approfondire la conoscenza sul prodotto.

Il corso, realizzato nell'ambito della manifestazione “**Baccanale 2024**”, si terrà presso il **teatro comunale Ebe Stignani di Imola**, nelle seguenti date: 23 ottobre; 30 ottobre e 6 novembre 2024.

Breve programma:

23 ottobre (3 ore, 19:30 – 22:30)

- Dove e quanto? Lo scenario dell'olio da olive nel panorama nazionale e mondiale.
- Cosa si intende per olio extra vergine di oliva: definizioni e tipologie commerciali di oli da olive.
- Come si assaggia l'olio: il vocabolario sensoriale
- Assaggi guidati

30 ottobre (3 ore, 19:30 – 22:30)

- Perché fa così bene? Aspetti salutistici dell'olio extra vergine di oliva.
- Come si valuta la qualità di un olio e come si combattono le frodi. Analisi di qualità e purezza.
- So già tutto sull'olio? Luoghi comuni sull'olio extra vergine di oliva.
- Assaggi guidati.

6 novembre (4 ore, 19:00 – 23:00)

- Come si produce un buon olio extra vergine di oliva: la tecnologia di produzione.
- L'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva.
- Come riconoscere ed acquistare un olio di buona qualità.
- Assaggi guidati e test pratico.

