



SEZIONE DI MASSA LUBRENSE



Campagna finanziata con il contributo della
COMUNITA' EUROPEA e dell'ITALIA
Reg. CE 867/08 e s.m.i.

Programma di attività – Seconda Annualità 2013-2014



Analisti
Sensoriali
Associati

CONOSCI L'EXTRA VERGINE DI QUALITÀ



percorso di avvicinamento all'assaggio degli oli vergini di oliva

Corso breve, rivolto agli utilizzatori finali (consumatori, ristoratori, dettaglianti etc. . .) di olio extra vergine di oliva. L'obiettivo è quello di fornire gli strumenti conoscitivi necessari ad effettuare una scelta consapevole del prodotto.

I principali argomenti trattati durante gli incontri riguarderanno:

- ✓ Analisi sensoriale per la classificazione e la valorizzazione degli oli di pregio
- ✓ Tecnologia di produzione e conservazione
- ✓ Normativa ed Etichettatura
- ✓ Qualità nutrizionale ed impiego in cucina

Al termine del Corso, aperto ad un numero massimo di 25 partecipanti, viene rilasciato un attestato.

Docenti:

I docenti, tutti di solida formazione universitaria, sono assaggiatori regolarmente iscritti all'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva. Responsabile del Corso è la Dott.ssa Maria Luisa Ambrosino, Capo Panel presso CCIAA di Napoli.

Programma:

- 5 – 12 e 17 Marzo 2014 dalle ore 17:00 alle ore 20:00
- Sede del corso: Ufficio Coldiretti - Sala Archeoclub – via Roma – Massa Lubrense
- Contributo richiesto € 20,00

Per informazioni rivolgersi a:

dott.agr. Giuseppe Coppola cell. 3358325968,
email: corsoassaggiatoriolio@gmail.com