

CORSO DI OLIVICOLTURA. APERTE LE ISCRIZIONI AL PRIMO MODULO: SAPER RICONOSCERE UN OLIO DI QUALITÀ

QUANDO: 14 Gennaio 2017, dalle ore 16.00 alle ore 19.00

DOVE: Parco Regionale di Veio, via Castelnuovo di Porto, 14, Sacrofano (Roma)

Sono ufficialmente aperte le iscrizioni al primo modulo del corso di olivicoltura organizzato da APS Territorio, Coop. Sociale La Gramigna, GRE Lazio, Comitato Civiltà Agraria Sacrofano, che si terrà presso i locali del Parco di Veio, sabato 14 gennaio, dalle ore 16.00 alle 19.00.

Titolo della giornata sarà "Saper riconoscere un olio di qualità: introduzione all'analisi chimica e sensoriale dell'olio extravergine di oliva ", e si avvarrà del prestigioso contributo dei tecnici docenti di OP LATIUM , ovvero della più grande organizzazione regionale di produttori di olio extravergine di oliva e di olive da tavola, con oltre 9000 aziende e cooperative associate.

In particolare, saremo lieti di ospitare:

- *Giorgio Pace*, assaggiatore di olio, laureato in Scienze Forestali abilitato, responsabile relazioni esterne, informazione e comunicazione del Consorzio Sabina dop e di Op Latium;
- *Massimo Griscioli*, assaggiatore di olio, biologo, produttore di olio Sabina DOP e Responsabile dei progetti di monitoraggio dei parassiti di Op Latium.

Come da titolo, questo primo modulo avrà il fine di introdurre i destinatari alla storia, le buone pratiche e le caratteristiche che determinano un olio extravergine di oliva (EVO), nonché di fornire una base di strumenti per poter valutare oggettivamente la qualità di un olio, attraverso la lettura di un'analisi chimica e soprattutto attraverso l'analisi sensoriale, ovvero la degustazione vera e propria.

In tal modo si intende stimolare la curiosità dell'utenza , sensibilizzandola verso un consumo consapevole rivolto alla qualità e verso buone pratiche agronomiche e di produzione, con l'obiettivo di incoraggiare una conoscenza sempre più approfondita dell'argomento .

La lezione, della durata di 3 ore, è aperta a tutti gli interessati fino ad esaurimento posti e non necessita di conoscenze tecniche specifiche. Essa si svilupperà attraverso alcuni argomenti salienti:

– Parte introduttiva: l'olivo nella storia, l'olivicoltura in Italia e nel Lazio, D.O.P. e I.G.P.; perché si assaggia l'olio; principali frodi; cenni sull'importanza dell'olio nell'alimentazione e sulle proprietà nutraceutiche dell'olio extra vergine di oliva.

– La produzione dell'olio extra vergine di oliva: la materia prima, la trasformazione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura.

– L'olio extra vergine di oliva: cenni sulla composizione dell'EVO, sulla misura della qualità e sulle principali analisi alle quali è soggetto.

– Analisi chimica dell'olio: illustrazione dei principali parametri.

– La valutazione organolettica: analisi sensoriale dell'olio e introduzione al metodo COI per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini.

– Gli attributi positivi e negativi dell'olio: vocabolario minimo d'assaggio.

– Prova pratica di assaggio: un olio di qualità ed un olio difettato.

– Discussione comune.

NOTA IMPORTANTE: il corso è assolutamente senza fini di lucro. Verrà tuttavia richiesta, se necessario, una piccola sottoscrizione (prevista non superiore ai 10 euro a partecipante) per ripartire esclusivamente i rimborsi spese dei professionisti intervenuti.

