



1° Festival dell'Agricoltura & del
Consumo Consapevole
presenta

**PERCORSO DI
AVVICINAMENTO
ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI
DI OLIVA VERGINI**

Il seminario è organizzato da A.P.O.O.A.T
(Ass. Produttori Olio di Oliva Acli Terra)
nell'ambito delle attività previste dalla
misura 3.D, iniziative di formazione e
comunicazione, del programma UNAPOL ai
sensi dei REGG. (UE) 611-615/2014 S.M.I.
La docenza del seminario è affidata a
tecnici ed esperti assaggiatori di RURIS
2020 Soc. Coop. tra Professionisti.

12 OTTOBRE 2018

c/o Centro Fiere della Campania
C.da Orneta Ariano Irpino (AV)



L'attività ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti gli strumenti conoscitivi necessari ad effettuare una scelta consapevole del prodotto e sfatare i molti luoghi comuni che possono condizionarne le scelte in maniera errata. La qualità dell'olio di oliva è definita infatti, oltre che dai risultati di alcune analisi chimiche, anche dalle caratteristiche sensoriali. In tal senso l'acquisizione di una corretta tecnica dell'assaggio rappresenta un passo necessario per avvicinarsi al prodotto con maggiore consapevolezza.

10:00 - 11:30

- - Analisi sensoriale per la classificazione e la valorizzazione degli oli vergini di oliva;
- - Tecnologia di produzione e conservazione;
- - Normativa ed Etichettatura;
- - Qualità nutrizionale ed impiego in cucina.

Dr. Agronomo Ivan Rizzitelli

11:30 - 13:00

"La metodologia dell'assaggio"

Assaggi guidati di Oli con spiccate
caratteristiche di tipicità

Dr. Agronomo Francesco Castelluccio