

SEDE: HOTEL PALLADIO, SAN FIOR 31020 (TV)

Inizio Martedì 6 Ottobre ore 20:30

Per informazioni: 340 8904241 Giorgia oppure 3479183787 Antonietta

06/10/2026	1	La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO
13/10/2026	2	L'Olio. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta.
20/10/2026	3	L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denoccolato. Conservazione.
27/10/2026	4	I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione.
03/11/2026	5	Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria
07/11/2026	6	Visita ad un'azienda che produce olio. Degustazione di tutti gli oli prodotti.
10/11/2026	7	L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino
17/11/2026	8	L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio.
24/11/2026	9	L'Olio e la Salute. I consigli del medico.
01/12/2026	10	Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
15/12/2026	11	Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
12/01/2027	12	Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
19/01/2027	13	Campania, Calabria e Basilicata. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
26/01/2027	14	Puglia. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
02/02/2027	15	Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
16/02/2027	16	L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare.
23/02/2027	17	L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria
02/03/2027	18	L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria.
09/03/2027	19	Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo.
23/03/2027	20	Esame finale