



IN COLLABORAZIONE CON



Associazione Italiana Sommelier Toscana
& l'olio



CORSO DI DEGUSTAZIONE E AVVICINAMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

13, 20, 27 FEBBRAIO

c/o **HOTEL DATINI**
VIALE MARCONI, 80 - PRATO
ORARIO DELLE LEZIONI: 20.30-23.00

COSTO DEL CORSO 120 €

3 LEZIONI PER CONOSCERE I SEGRETI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E IL SUO ABBINAMENTO CON IL CIBO

1° Lezione | giovedì 13 febbraio

L'olio il suo territorio: coltivazione olivo e influenza sulla qualità dell'olio. Principali paesi produttori di olio: Mediterraneo, Italia, Toscana. La degustazione dell'olio: visivo, olfattivo, gusto-olfattivo, i difetti. **Degustazione di 4 oli**

2° Lezione | giovedì 20 febbraio

La produzione dell'olio. Tecniche di estrazione e conservazione del prodotto; chimica dell'olio; classificazione merceologica; gli effetti sulla salute; le certificazioni DOP-IGP; leggere un'etichetta. **Degustazione di 4 oli**

3° Lezione | giovedì 27 febbraio

L'abbinamento cibo-olio: prove pratiche di abbinamento. **Degustazione di 4 oli**

Quota di partecipazione: **euro 120,00**. La quota comprende: Libro "Olio, degustazione e abbinamento"; Il quaderno "Olio, le degustazioni"; Campione olio Toscano IGP.

Il pagamento della quota di partecipazione potrà essere effettuato tramite BONIFICO BANCARIO intestato a **ASSOCIAZIONE TOSCANA SOMMELIER** - Codice IBAN: IT 37 B 02008 37761 000104275214 - Causale: "Corso avvicinamento all'olio AIS - Prato".

DELEGATO PRATO – BRUNO CAVERNI
Cell.: 339 2393706
Mail: delegato.prato@aistoscana.it



AIS TOSCANA – SEGRETERIA REGIONALE
VIA DI CAPALLE, 11 – 50041 – CALENZANO (FI)
Tel.: 055 8826803 – Fax: 055 882079
Mail: ass.toscana@aistoscana.it

www.aistoscana.it