



# CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

[cral.regione.puglia.it](http://cral.regione.puglia.it) tel +39.080.540.5095 - 2094

## Corso Assaggiatore Olio Evo



Il C.r.a.l. della UBI BANCA BARI ed il C.R.A.L. INPS BARI ci invitano al

### “CORSO DI ASSAGGIATORI DI OLIO EVO”

in 2 LEZIONI di 1,30 ore cadauna dalle ore 18,00 alle 19,30 nelle seguenti giornate **giovedì 21 e 28 APRILE 2022** con un esperto di olio extra vergine, presso la Sede del Cral UBI BANCA BARI via Repubblica Napoletana 1 (4 piano).

Il corso intende fornire una conoscenza concreta su tutto ciò che riguarda il mondo dell'olio, dagli aspetti culturali fino a quelli della degustazione.

Con il seguente programma:

origine e diffusione dell'olio extravergine sino ai nostri giorni; gli oli ottenuti dalle olive: classificazione merceologica e legislazione; la normativa di tutela degli oli extravergine di oliva (reg. CE 2568/91 e successive modificazioni); i fattori di qualità 1: clima, impianto, scelta varietale, cure colturali, epoca di raccolta, modalità di raccolta, conservazione delle olive; i fattori di qualità 2: sistemi e le fasi critiche della frangitura, trattamento conservazione e confezionamento dell'olio extravergine; la produzione regionale italiana; le principali zone olivicole e relativo panorama varietale; la tipicità degli oli a DOP IGP ; consigli per la scelta e l'utilizzo ottimale. Degustazione guidata ad ogni lezione.

Quota di partecipazione eur 22,00 non soci eur 25,00

Nella quota è compreso:

oltre al materiale didattico, materiale usa e getta per le degustazioni ed una confezione di quattro bottigliette di olio extravergine di diversa qualità.

Per info e prenotazioni :

tel. 0805743208 – 3349891154 .

Il corso sarà svolto solo se sarà raggiunto il minimo di 5 partecipanti.

*La responsabile  
Convenzioni/Comunicazione  
Rosabella Milano*

**Il Presidente del Cral**  
*Cosimo Campobasso*