



## **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

Il **Cral Regione Puglia** in collaborazione con Cral Banca Carime propone

### **CORSO DI ASSAGGIATORI DI OLIO EVO**

in 2 LEZIONI di 1,30 ore cadauna dalle ore 18,30 alle 20,00 nelle seguenti giornate **giovedì 17 e 24 novembre 2022** con un esperto di olio extra vergine, in 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.

#### **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: clima, impianto, scelta varietale, cure colturali, epoca di raccolta, modalità di raccolta, conservazione delle olive;

i fattori di qualità i 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 per i soci ed eur 25,00 per i non soci .

#### **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. 080/5743208 – 334/9891154**