



AMPO

Associazione  
Marchigiana  
Produttori Olivicoli



**A.M.P.O.**

Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli Coop. Agricola  
in collaborazione con

**O.L.E.A.**

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Organizza

***Sabato 4 febbraio 2017 dalle ore 9.30 alle ore 13,00***

**presso Oleificio Cartechini Mario Di Cartechini Marco & C. Sas  
loc Collina 13/a – Montecassiano (Mc)**

**CORSO BREVE DI INTRODUZIONE ALLA CONOSCENZA E  
ALL'ASSAGGIO DEL'OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE  
"EXTRAVERGINE? Piacere!"**

**Il Programma corso prevede**

Cenni di olivicoltura: coltivazione, raccolta, conservazione delle olive, estrazione e conservazione dell'olio - Tecnologie di estrazione - Definizione e denominazione degli oli da olive - Analisi sensoriale e riconoscimento delle note aromatiche e dei difetti di base - Cenni di legislazione e normativa - Il consumo: criteri da seguire all'atto dell'acquisto di un Olio Extra Vergine - Olio e salute - L'olio in cucina. Degustazione: modalità e tecniche e prove pratiche d'assaggio su alcuni campioni di produzione locale e industriale.

**Al termine della lezione verrà servito un aperitivo preparato con olio extra vergine di oliva di aziende associate all'AMPO e prodotti del territorio marchigiano**

*Ad ogni partecipante verrà rilasciato un attestato di partecipazione*

**Costo di partecipazione € 10,00**

**Per informazioni e iscrizioni contattare:**

Silvia Pierangeli 071-82774 – email: [silvia.pierangeli@copagri.it](mailto:silvia.pierangeli@copagri.it)