



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini

In collaborazione con



LA
scuola
DEL
gusto

SAPORI
DELLA
CONOSCENZA
SAPERI
DEL
TERRITORIO



A CATTOLICA

CORSO PER DEGUSTATORI E DEGUSTATRICI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il corso per conoscere e gustare
lo straordinario prodotto dalle
mille virtù.

DAL 14 OTTOBRE AL 11 NOVEMBRE
V. DEL PARTIGIANO 2 – C/O CNA
Dalle ore 18,00 alle ore 21,00

A seguire il programma del corso
e la scheda di iscrizione

DEGUSTATORE e DEGUSTATRICE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il corso per conoscere e gustare lo straordinario prodotto dalle mille virtù



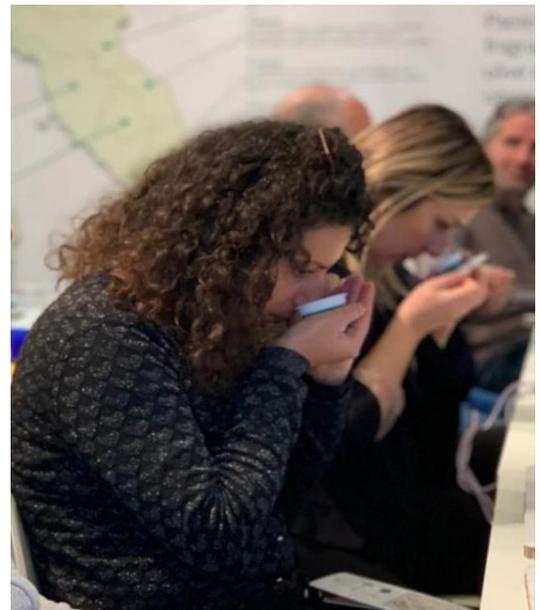
Il corso per Degustatore e Degustatrice di olio EVO è organizzato da “La Scuola del Gusto” progetto di CNA Rimini realizzato in collaborazione con ProduciAmo Romagna azione di sistema finalizzata alla valorizzazione della produzione e della cultura enoagroalimentare romagnola.

È un itinerario intenso e articolato per conoscere, riconoscere e valutare l’olio extravergine di oliva di qualità, analizzare le sue caratteristiche organolettiche, comprendere i processi estrattivi e le componenti chimico-fisiche, assaporare le tante virtù salutistiche che compongono aroma e gusto dell'EVO; non mancheranno utili indicazioni per il corretto abbinamento con gli altri cibi.

Il corso è organizzato su sei incontri. Cinque incontri d’aula della durata di tre ore ciascuno, il sesto prevede una visita in frantoio a seguire cena/pranzo di abbinamento cibo-olio-vino e consegna degli attestati.

Gli incontri in aula alterneranno contenuti teorici e attività di apprendimento esperienziale centrate sulla degustazione di sedici oli EVO scelti tra le produzioni più significative del panorama locale e nazionale.

Partecipando almeno ai primi cinque incontri, si riceverà l’attestato di “Degustatore/Degustatrice di olio EVO”.



PROGRAMMA

Primo incontro

L'olio nella storia, le storie dell'olio

L'olivicoltura, la pianta, le tecniche di coltivazione, la raccolta

Le tecniche di analisi sensoriale: visiva, olfattiva, gustativa

Degustazione di quattro oli EVO

Secondo incontro

Sistemi di produzione tradizionali, sistemi di produzione moderni

Degustazione di tre oli EVO

Terzo incontro

Composizione e analisi chimica.

I principali difetti dell'olio di produzione, trasformazione e conservazione

Degustazione di tre oli EVO

Quarto incontro

L'oro d'Italia: viaggio nelle principali aree di produzione dell'EVO

Degustazione di tre oli EVO (nord – centro – sud Italia)

Quinto incontro

Olio EVO e salute. Le virtù nutraceutiche dell'EVO

L'olio EVO in cucina

Degustazione di tre oli EVO

Sesto incontro

Visita ad un frantoio del territorio e cena/pranzo di abbinamento cibo-olio-vino

LUOGHI - DATE – ORARIO DEI CORSI

Cattolica – CNA Via del Partigiano 2

Martedì 14 – 21 – 28 ottobre; martedì 4 – 11 novembre

Orario: 18,00 – 21,00

Sesto incontro: visita in frantoio, cena/pranzo e consegna attestati - data da definire

L'importo per partecipare al corso per "Degustatore/Degustatrice" è di € 200,00 (oltre al contributo per la cena di € 20,00 a persona).

Per partecipare al corso è necessario essere iscritti alla CNA, il costo della tessera annuale è € 30,00 (è possibile iscriversi in aula il giorno del primo incontro).

Per garantire la qualità delle lezioni saranno accolti al massimo venti partecipanti; il numero minimo per la realizzazione del corso è di dieci persone.

Per informazioni e iscrizioni: msaggion@cnarimini.it – tel. 349 6714514 (inviare messaggio whatsapp indicando nome e cognome per essere richiamati)

MODALITA' DI ADESIONE

Quota di partecipazione: € 230,00.

L'importo comprende: la quota d'iscrizione al corso (€ 200,00); la quota obbligatoria d'iscrizione alla CNA (€ 30,00); la dispensa del corso; la degustazione di n. 20 oli EVO (compresi gli oli EVO della cena di abbinamento); Attesto di "Degustatore/Degustatrice di olio EVO".

La data della cerimonia di consegna degli attestati di: "Degustatore/Degustatrice di olio EVO", unitamente a quella del pranzo/cena di abbinamento e della visita in frantoio verrà comunicata successivamente.

Le iscrizioni: saranno accolte in ordine cronologico in base alla data del pagamento del bonifico fino ad esaurimento dei posti.

L'iscrizione andrà formalizzata mediante:

1. esecuzione di pagamento dell'intera quota di € 230,00 con causale "Corso per Degustatore o Degustatrice di olio EVO (CATTOLICA - nome e cognome)"
tramite Bonifico bancario a favore di:
 - CNA ASSOCIAZIONE TERRITORIALE DI RIMINI
 - IBAN IT75DO899524201000000038524
 - RIVIERABANCA
2. invio contestuale del tagliando di iscrizione (vedi scheda d'iscrizione) debitamente compilata a: msaggion@cnarimini.it

Per informazioni e sulla disponibilità dei posti: Maurizio Saggion (msaggion@cnarimini.it) T. 349 6714514.

NB L'importo versato sarà restituito qualora il corso non potesse essere effettuato per ragioni organizzative.

Comunico i riferimenti per l'eventuale restituzione:

Beneficiario: _____

IBAN: _____

Firma _____

SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI DEGUSTATORE/DEGUSTATRICE DI OLIO EVO

Nome e Cognome:

Data e luogo di nascita:

Codice Fiscale.....

Via CAP..... Città:

Telefono E-mail:

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196
"Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche e integrazioni*

*Autorizzo a titolo gratuito, senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 10 e 320 cod.civ. e degli artt.
96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633, Legge sul diritto d'autore, alla pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi
forma delle proprie immagini sul sito internet della CNA e dei progetti collegati, su carta stampata e/o
su qualsiasi altro mezzo di diffusione, nonché autorizza la conservazione delle foto e dei video negli
archivi informatici dell'Ente e prende atto che la finalità di tali pubblicazioni sono meramente di
carattere informativo ed eventualmente promozionale e in nessun caso a scopo commerciale.*

.

Luogo e data:

Firma