



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini

In collaborazione con



LA
scuola
DEL
gusto

SAPORI
DELLA
CONOSCENZA
SAPERI
DEL
TERRITORIO



A RIMINI

CORSO PER DEGUSTATORI E DEGUSTATRICI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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

DAL 29 SETTEMBRE AL 27 OTTOBRE

Piazza Tosi 4– Sede 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”.





Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini

In collaborazione con



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

Rimini – CNA Piazza L. Tosi 4

Lunedì 29 settembre; lunedì 6 – 13 – 20 – 27 ottobre

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@cna Rimini.it – tel. 349 6714514 (inviare messaggio whatsapp indicando nome e cognome per essere richiamati)



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini

In collaborazione con



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 (RIMINI - 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 _____



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini

In collaborazione con



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