



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



LA scuola
DEL gusto
SAPORI DELLA
CONOSCENZA
SAPERI DEL
TERRITORIO



A SANTARCANGELO CORSO PER DEGUSTATORI E DEGUSTATRICI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

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

da mercoledì 1° aprile a mercoledì 29 aprile 2026

dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Presso il MUSAS – Museo Archeologico di Santarcangelo
Via della Costa 26 - Santarcangelo

In collaborazione con

FOCUS
Fondazione
Culture
Santarcangelo



MUSAS
Museo storico
Archeologico
di Santarcangelo



PROLOCO
Santarcangelo di Romagna



cittaslow



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



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 due ore e trenta 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”.



Il corso è tenuto da Maurizio Saggion: Direttore di ProduciAmo Romagna Sommelier dell'olio AISO e iscritto nell'Elenco nazionale dei tecnici e degli esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

In collaborazione con





Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



PROGRAMMA

Primo incontro: mercoledì 1° aprile – dalle ore 20,00 alle ore 22,30

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: mercoledì 8 aprile – dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Sistemi di produzione tradizionali, sistemi di produzione moderni

Degustazione di tre oli EVO

Terzo incontro: mercoledì 15 aprile – dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Composizione e analisi chimica

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

Degustazione di tre oli EVO

Quarto incontro: mercoledì 22 aprile – dalle ore 20,00 alle ore 22,30

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

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

Quinto incontro: mercoledì 29 aprile – dalle ore 20,00 alle ore 22,30

Olio EVO e salute. Le virtù nutraceutiche dell'EVO

L'olio EVO in cucina

Degustazione di tre oli EVO

Sesto incontro

Visita a un frantoio del territorio e cena/pranzo di abbinamento cibo-olio-vino e consegna attestati

LUOGO DI REALIZZAZIONE DEI CORSI

Santarcangelo: MUSAS - Museo Storico Archeologico - Via della Costa 26 – T.: 0541 624703

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

L'importo per partecipare al corso per "Degustatore/Degustatrice" è di € 230,00 (oltre al contributo per la cena di € 25,00 a persona).

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

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

In collaborazione con





Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



MODALITA' DI ADESIONE

Quota di partecipazione: € 230,00.

L'importo comprende: la quota d'iscrizione al corso; 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 (SANTARCANGELO - nome e cognome)"
tramite Bonifico bancario a favore di:
 - CNA ASSOCIAZIONE TERRITORIALE DI RIMINI
 - IBAN IT75D0899524201000000038524
 - 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 _____

In collaborazione con



MU S A S
Museo storico
Archeologico
di Santarcangelo



PROLOCO
Santarcangelo di Romagna





Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Rimini



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

In collaborazione con

