



In occasione delle "GIORNATE DELL'OLIO D'OLIVA" organizzano il **Master of Food "OLIO"** che si svolgerà in tre serate il 15-16-17 MARZO dalle 21,00 alle 23,30 presso la sede del TERZIERE DI CITTANNOVA in Piazza Socci a Massa Marittima GR

L'olio d'oliva uno dei più tipici prodotti mediterranei, può essere giustamente considerato il principe dei condimenti fin dagli antichi splendori della cucina romana. Questo Master si articola in tre lezioni e si propone di fornire le informazioni e l'addestramento pratico necessari a riconoscere le qualità degli oli d'oliva reperibili sul mercato. Dalle coltivazioni delle olive alle tecniche di produzione dell'olio, dalla classificazione merceologica fino alle proprietà nutrizionali e agli utilizzi dell'olio in cucina, questi incontri aiuteranno anche a sviluppare una tecnica di degustazione adeguata per distinguere il buon olio d'oliva da quelli di qualità scadente

Programma del corso

Primo incontro – Giovedì 15 Marzo ore 21,00

INTRODUZIONE: STORIA DELL'OLIO D'OLIVA, CLASSIFICAZIONE E FATTORI QUALITATIVI UN PÒ DI
STORIA: ORIGINE E DIFFUSIONE DELL'OLIO E DEI SUOI FRUTTI DAI GRECI AI GIORNI NOSTRI. GLI OLI OTTENUTI DALLE OLIVE: CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA E LEGISLAZIONE. DEGUSTAZIONE 1.
I FATTORI DI QUALITÀ 1°: CLIMA TERRENO, IMPIANTO, SCELTA VARIETALE, CURE COLTURALI, EPOCA DI RACCOLTA, MODALITÀ DI RACCOLTA, CONSERVAZIONE DELLE OLIVE. DEGUSTAZIONE 2.

Secondo incontro – Venerdì 16 Marzo ore 21,00

ELEMENTI BIOLOGICI/ NUTRIZIONALI E FATTORI QUALITATIVI L'OLIO D'OLIVA COME SOSTANZA
GRASSA: GENERALITÀ SUI GLICERIDI, COMPOSIZIONE ACIDICA DELL'OLIO IN RELAZIONE CON ALTRI GRASSI. IL PLUS DELL'OLIO EXTRAVERGINE: LA FRAZIONE INSAPONIFICABILE. QUALITÀ NUTRIZIONALI DEL-L'OLIO EXTRAVERGINE. DEGUSTAZIONE 3. DEGUSTAZIONE 4. I FATTORI DI QUALITÀ 2°: I SISTEMI E LE FASI CRITICHE DELLA FRANGITURA, TRATTAMENTO CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO DELL'OLIO, IL MERCATO DEGLI OLI D'OLIVA: TIPOLOGIE PRESENTI SUL MERCATO; LEGGERE LE ETICHETTE; AVVERTENZE PER L'ACQUISTO

Terzo incontro – Sabato 17 Marzo ore 21,00

LA PRODUZIONE REGIONALE ITALIANA E L'UTILIZZO IN CUCINA DEGUSTAZIONE 5. LA
PRODUZIONE REGIONALE ITALIANA: LE PRINCIPALI ZONE OLIVICOLE E RELATIVO PANORAMA VA-RIETALE. LE TIPICITÀ DOP E IGP. L'UTILIZZAZIONE DEGLI OLI D'OLIVA IN CUCINA ED IN TAVOLA. CONSIGLI PER LA SCELTA E L'UTILIZZO OTTIMALE. DEGUSTAZIONE 6.

PARTECIPAZIONE riservata ad i Soci **UNICOOP TIRRENO** e **SLOW FOOD** € 75 da versarsi all'inizio del Master dopo preventiva opzione telefonica contattando entro il 12 Marzo il Fiduciario Slow Food Costagli Fausto (349-0710478) o la Segreteria Slow Food (339-7693375) **minimo 15 massimo 22 partecipanti** Nella quota è compreso il libro di Slow Food Editore - **EXTRAVERGINE**(manuale sulla conoscenza degli oli extravergini d'Italia) **al termine del Master verrà consegnato l'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE rilasciato da Slow Food**