



L'OLIO, una risorsa nella tradizione

breve corso per assaggiatori dell'Olio di oliva

Grotte di Castro - Sala ex museo
Vicolo del Fede – Piazza Umberto I
sabato 27 febbraio 2016 ore 17:00

PROGRAMMA

Ore 17:00 Saluti dell'Associazione

Ore 17:15 *“Risultati delle analisi effettuate sugli oli di oliva prodotti nel territorio”* a cura del laboratorio di chimica analitica dell'Istituto Agrario di Bagnoregio e dell'Istituto Chimico-Biologico di Acquapendente

Ore 17:30 *“L'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva, teoria e pratica (Metodo COI/T.20/Doc. No15/Rev. 6. Nov. 2013)”* - Assaggi guidati da Diana De Santis e Maria Teresa Frangipane, Università degli Studi della Tuscia

Ore 19:00 A conclusione ... “pani e oli”

Per chi partecipa all'iniziativa è previsto un contributo a sostegno delle spese di 12,00 € (per i soci dell'Associazione l'importo è ridotto del 50%). Il contributo è comprensivo di alcune analisi chimiche dell'olio (acidità, perossidi e K di assorbimento). Le analisi verranno eseguite dai docenti di chimica analitica dell'Istituto Agrario di Bagnoregio e dell'Istituto Chimico-Biologico di Acquapendente. I campioni di olio da analizzare (750 ml) dovranno essere portati agli organizzatori entro il 13 febbraio.

Per chi volesse effettuare anche analisi sensoriali è previsto un ulteriore contributo alle spese di 30,00 €.

Info: caffe.menerva@gmail.com

Gilberto Fraternale, 3396171582 - Monica Fonck, 3484612732 - Giocondo Cherubini, 3339310328



Comune di Grotte di Castro