



## **CORSO DI AVVICINAMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Pisa 27 Aprile e 2 Maggio 2017**

### **Giovedì 27 aprile (orario 9:30/17:00)**

- 9,30 – Registrazione partecipanti
- 9.40 - Apertura del corso - Licia Gambini – Presidente ASCOE
- 9,45 – L'olivo elemento integrante e radicato del paesaggio toscano – Alberto Grimaldi Vice Presidente ASCOE
- 11,15 – pausa caffè
- 11,30 - Varietà autoctone toscane – Anna Lupo – Consigliere ASCOE
- 13,00 – pausa pranzo
- 14,30 – Classificazione merceologia dell'olio – Domenico D'Alessio Segretario ASCOE
- 15,30 – Etichettatura dell'olio – Anna Ragone

### **Martedì 2 maggio (orario 9:30/17:00)**

- 9,30 – Olio extravergine di oliva: proprietà salutistiche e nutraceutiche Dr Bernardini
- 11,00 – pausa caffè
- 11,15 – Gli attributi positivi e negativi (pregi e difetti) dell'olio – Domenico D'Alessio Segretario ASCOE
- 13,00 – pausa pranzo
- 14,30 – Assaggi – a cura di ASCOE
- 16,30 – Chiusura del corso e consegna degli attestati di partecipazione