

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

COMUNE DI BARI SARDO

6 GIU 2019

MINI CORSO DI DEGUSTAZIONE DI OLIO D'OLIVA

Bari Sardo – Giugno - Luglio 2019

Prot. N° 6431 Cat. 4 Cl. 8

| | | |
|-------------------|--|--|
| Giovedì 27 giugno | Presentazione del corso. L'olivicultura: l'origine, la storia e la diffusione. Lo scenario dell'olivicultura nei paesi produttori. La situazione in Sardegna: la diffusione, la produzione e le varietà. Il frutto: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. I fattori agronomici che influenzano la qualità delle olive e dell'olio. | Agr. Sergio Meloni Agr. Antioco Lai |
| Venerdì 28 giugno | Tecnologia di estrazione (il Frantoio) e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. La conservazione dell'olio. I principali difetti dovuti alla irrazionalità delle tecniche. Degustazione guidata. | Agr. Sergio Meloni Agr. Antioco Lai |
| Giovedì 4 luglio | L'olio vergine di oliva: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. I descrittori: il vocabolario specifico per l'olio d'oliva; il fruttato, i pregi e i difetti degli oli da olive. L'analisi sensoriale: organi di senso, elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto. Il panel test: introduzione alla tecnica di assaggio; Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti. Degustazione guidata. | Agr. Sergio Meloni Agr. Antioco Lai |
| Venerdì 5 luglio | Analisi sensoriale: criteri generali da seguire in una degustazione; Illustrazione del foglio di profilo in uso all'assaggiatore. Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo. Test di riconoscimento del fruttato e dei difetti. Caratteristiche peculiari degli oli extravergini: la classificazione merceologica e l'etichettatura dell'olio. Aspetti nutrizionali e medico-salutistici Test di verifica – degustazione. | Agr. Sergio Meloni Agr. Antioco Lai |
| Giovedì 11 luglio | Degustazione e valutazione di oli di produzione locale in una minirassegna olearia paesana denominata "Oro Bariense" | Agr. Sergio Meloni Agr. Antioco Lai |

L'organizzazione è curata dai tecnici Sergio Meloni del SUT Alta Ogliastra di Tortolì (380 6364159) e Antioco Lai del SUT Bassa Ogliastra di Jerzu (328 9583594) con la collaborazione di altro personale tecnico dell'Agenzia.

Le richieste di partecipazione al corso dovranno essere inoltrate alla segreteria del SUT su apposita modulistica disponibile in occasione degli incontri programmati e presso la segreteria del SUT medesimo. Si comunica che prioritariamente verranno prese in considerazione le istanze di IAP.

Laore Sardegna

A.T.O. 6 – Produzioni Vegetali

Sportello Unico Territoriale per l'area dell'Alta Ogliastra

Via Paolo Arzu (Z.I.) s.n. - Tel. 0782 623084, fax 0782 628033 www.sardegnaagricoltura.it

16-19