AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Provincia di Bergamo

CORSO DI
DEGUSTAZIONE DELL'OLIO

DESCRIZIONE CORSO

L'olio è un ingrediente prezioso, che a tavola può fare la differenza: può valorizzare una pietanza oppure rovinarla, quando sceglie un prodotto di bassa qualità o, peggio ancora, difettato. Insomma, quello dell'olio è un mondo curioso e per lo più sconosciuto: questo corso intende essere una guida per muovere i primi passi con sicurezza e cognizione. Sarà un un'esperienza che coinvolgerà diversi sensi, un vero e proprio viaggio sensoriale.

CONTENUTI

Il corso si articolerà in due parti: teoria e degustazione. **E' previsto l'assaggio di 12-14 oli** (compresi quelli difettosi, molto comuni in commercio) e di un piatto preparato da uno chef di Azienda Bergamasca Formazione.

Programma del corso:

Durante la serata saranno affrontate le seguenti tematiche:

- Dalla pianta al frantoio: origini dell'ulivo e dell'olio, cultivar e zone di coltivazione, processi produttivi;
- Natura dell'olio e classificazione commerciale: composizione chimica, classificazione commerciale degli oli d'oliva, benefici dell'extra-vergine;
- Degustazione: analisi sensoriale, pregi e difetti dell'olio, scheda di valutazione del consiglio oleico internazionale;
- Usi e abbinamenti in cucina.

REQUISITI D'ACCESSO

Il corso è aperto a tutti: cuochi, operatori della ristorazione, personale di sala e a tutti coloro a cui piace l'olio e sono interessati ad approfondire l'argomento con un esperto.

Docente Sandro Conforti:

Tecnico assaggiatore di oli vergini ed extravergini d'oliva e consulente presso il Consorzio di tutela Olio Garda DOP. Sommelier professionista, attualmente gestisce il ristorante "Il Giglio" a Gardone Riviera. Tiene regolarmente eventi e corsi di formazione sui temi del vino, dell'olio, del turismo e della ristorazione.



LEZIONE
26 OTTOBRE
2020

3 ORE
Lunedì
19:30 - 22:30

€ 35,00

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)
Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu

@cfpTreviglio
www.abf.eu