

Un mini corso per conoscere l'olio d'oliva

pubblicato il 03-11-2018 da Fondazione Ferretti

L'olio extra vergine di oliva è uno dei prodotti principali della nostra dieta mediterranea, ma solo quello di qualità diviene un sicuro alleato per la nostra salute.

Ma come capire se un olio è effettivamente di qualità in questa giungla tra sottocosto e falso made in Italy?

La Fondazione Ferretti e l'April Marche organizzano un mini corso per approcciarsi al mondo dell'olio e.v.o. e fornire ai partecipanti gli strumenti di base per conoscere questo prezioso alimento. La proposta è inserita nella campagna informativa finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Regg. UE 611-615/2014 e s.m.i. ed è realizzata in collaborazione con il C.E.A. "Selva di Castelfidardo", la Selva Società Cooperativa Sociale, Italia Nostra sezione di Castelfidardo e con il patrocinio del Comune di Castelfidardo, Il prof. Giorgio Panzini ci parlerà dei seguenti argomenti:

15 novembre: l'olivo e l'olio 22 novembre: caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive
29 novembre: l'analisi sensoriale; l'assaggiatore e il suo ruolo; classificazione e guida all'assaggio

Le serate si terranno presso la Fondazione Ferretti, in via della Battaglia n. 52 alla Selva di Castelfidardo con orario 21-22:30. La quota di partecipazione è di € 15,00 totali da versare direttamente in sede. I posti disponibili sono limitati ed è necessario effettuare prima l'iscrizione.

Per informazioni ed iscrizioni: tel 071/780156 | info@fondazioneferretti.org Il ciclo di incontri terminerà venerdì 30 novembre con una cena degustazione con abbinamento cibo-olio presso il Ristorante Amaranto's, via Adriatica S.S.16 Km 318,6 Castelfidardo (AN), evento aperto anche a chi non frequenta il seminario. Il menù sarà pubblicato appena disponibile.

È obbligatoria la prenotazione ai numeri 071/7825504 – 338/3164686; il costo è di € 35,00 con uno sconto di € 5,00 ai partecipanti alle serate precedenti. Il mini corso e la cena degustazione sono eventi coordinati ma indipendenti, per cui si può partecipare liberamente all'uno o all'altro oppure ad entrambi.