

Corso di cultura e degustazione dell'olio di oliva

In questo anno accademico è stato attivato un corso di cultura e degustazione dell'olio di oliva.

Le lezioni si sono svolte presso la sede dell'Associazione.

Ogni lezione è stata strutturata in due parti : una parte iniziale teorica sulla produzione delle olive e dell'olio di oliva e una seconda parte pratica dove il docente ha guidato i corsisti sul metodo della degustazione di un olio . Nella prima lezione è stato degustato un olio proveniente dall'Italia settentrionale, nella seconda lezione un olio dell' Italia Centrale e nella terza un olio dell' Italia meridionale.

Nell'ultima lezione i tre oli unitamente ad un quarto olio proveniente dal Frantoio Colli del Poeta di Arquà Petrarca (dove era stata effettuata la visita didattica), sono stati degustati sotto la guida del docente evidenziandone le diverse caratteristiche organolettiche.