



# CIRCOLO DIPENDENTI REGIONE PUGLIA

Riconosciuto con Legge Regionale 12 dicembre 2006, n. 38

[cral.regione.puglia.it](http://cral.regione.puglia.it)

tel +39.080.540.5095 - 2094

## Assaggiatori olio Evo

### CORSO

in 2 LEZIONI di 1,30 ore cadauna dalle ore 18,30 alle 20,00 nelle seguenti giornate:

**giovedì 7 e 14 marzo 2024** con un esperto di olio extra vergine, presso la Sede del Cral Ubi Banca, via Repubblica Napoletana 1 (4° piano), Bari.

Il corso intende fornire una conoscenza concreta su tutto ciò che riguarda il mondo dell'olio, dagli aspetti culturali fino a quelli della degustazione.

Con il seguente programma:

origine e diffusione dell'olio extravergine sino ai nostri giorni;

gli oli ottenuti dalle olive: classificazione merceologica e legislazione;

la normativa di tutela degli oli extravergine di oliva (reg. CE 2568/91 e successive modificazioni);

i fattori di qualità: clima, impianto, scelta varietale, cure colturali, epoca di raccolta, modalità di raccolta, conservazione delle olive;

i fattori di qualità i sistemi e le fasi critiche della frangitura, trattamento conservazione e confezionamento dell'olio extravergine;

la produzione regionale italiana: le principali zone olivicole e relativo panorama varietale;

la tipicità degli oli a DOP IGP;

consigli per la scelta e l'utilizzo ottimale.

Degustazione guidata ad ogni lezione.

#### **Quota di partecipazione :**

eur 25,00 per i soci ed eur 30,00 per i non soci .

#### **Nella quota è compreso :**

oltre al materiale didattico, materiale usa e getta per le degustazioni ed una confezione di quattro bottigliette di olio extravergine.

**Per info e prenotazioni; 0805405625 cell 3349891154**

Il responsabile  
Convenzioni/Comunicazione  
**Rossella Milano**

Il Presidente  
**Cosimo Campobasso**