

RISTORANTE

AdA



ACHEM S.R.L.
LABORATORIO ENOCHIMICO DELLA SARDEGNA
DOLIANOVA



EPULAE

Accademia Internazionale per la Formazione e la Promozione
della Cultura Enogastronomica e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI SAN SPERATE

CORSO di DEGUSTAZIONE dell'OLIO di OLIVA 2008

SALA ANSELMO SPIGA-EX MONTEGRANATICO
VIA XI FEBBRAIO SAN SPERATE

Direttore del corso: Prof. Ignazio Francesco Spano (Capo Panel Olio)

18 NOVEMBRE
19:30 - 21:30

LE ORIGINI

● LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE:
concetti di base e soglie di percezione

20 NOVEMBRE
19:30 - 21:30

SCIENZA E
TECNICA

● LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE:
discriminazione intensità e qualità
(uso delle schede)

25 NOVEMBRE
19:30 - 21:30

LE PROPRIETÀ

● LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE:
pregi e difetti (uso delle schede)

27 NOVEMBRE
19:30 - 21:30

L'IMPIEGO

● VALUTAZIONE SENSORIALE
degli OLI di OLIVA
● ESAME DI FINE CORSO

21:30 - 23:30

CENA DIDATTICA

RISTORANTE AdA SAN SPERATE

LA QUOTA DI ADESIONE È DI € 195.00 COMPRENDE:

TESSERA ASSOCIATIVA ALL'ACCADEMIA EPULAE
CENA DIDATTICA
CORSO DI FORMAZIONE
SPILLA DELL'ACCADEMIA
BLOCCO NOTES E PENNA DELL'ACCADEMIA
DISPENSA - SCHEDE - MATERIALE PER LE DEGUSTAZIONI - LIBRO
GLI OLI IN DEGUSTAZIONE
ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

LA PRENOTAZIONE È INDISPENSABILE

PER ISCRIVERSI

Inviare un SMS con il vostro NOME E COGNOME e indicare "Corso Olio"

Segreteria Organizzativa Ivo Palazzari Tel 334 6657799 - 348 2624886 - 333 6110501

www.ristoranteada.eu (area corsi) - email:achemsardegna@tiscali.it

★ DOMENICA
30 NOVEMBRE

VISITA GUIDATA (in collaborazione con la Proloco di Seneghe)
ANTICHI E MODERNI FRANTOI A SENEGHE

Il corso avrà luogo al raggiungimento di almeno 25 adesioni

★ = Giornata non inclusa nel prezzo del corso