

Extravergine d'oliva - una cultura del Territorio - Umbria



Descrizione: Extravergine d'oliva - una cultura del Territorio Umbria

NEWS:

Per Corsi e Consulenze sull'Olio Extra vergine di Oliva, contattare:

Daniela Riganelli al 346/6723466

Extravergine d'Oliva 2011

Corso introduttivo sulla cultura dell'Olio Extravergine d'oliva di qualità: analisi organolettica, proprietà nutrizionali e uso in cucina.

Dal 12 al 21 Aprile ed esattamente per quattro serate, presso **“Salotto Muzzi”**, il prestigioso e rinnovato caffè dell'omonima Azienda Folignate da poco riaperto in via Garibaldi, si terrà un corso introduttivo sulla cultura dell'Olio Extravergine d'Oliva di qualità.

Un percorso più che un corso tecnico vero e proprio dove parteciperanno numerosi esperti del territorio con l'intento di sviscerare e rendere fruibile, ad un **pubblico sempre più attento alla qualità**, il mondo del **“vero extravergine d'oliva”**, quello che deriva dalle colture e culture locali, con elevate e riconosciute **proprietà salutistiche/ nutrizionali ma anche sensoriali e culinarie**.

Tutti gli incontri infatti, che si terranno le sere di **Martedì e Giovedì 20.30 – 23.00**, saranno un **colloquio guidato tra vari esperti del settore** (Giorgio Brachiesi agronomo, Marco Bettini, biotecnologo, Roberto Mariotti genetista, Marco Gubbiotti Chef e vari altri tecnici, frantoiani e produttori) **e il pubblico**, che potrà fare domande ed interagire direttamente con i docenti.

Daniela Riganelli, esperta in cultura del territorio e già coordinatrice dell'associazione Frantoi in Foligno con cui è stato progettato il corso, guiderà questo viaggio alla scoperta “cultura” della coltivazione dell'**Olivo in Italia**, partendo dalla descrizione dei processi che fanno la qualità “dal campo al frantoio”, alla correlazione tra le **proprietà nutrizionali/ salutistiche ed organolettiche** fino a descriverne l'**uso in cucina suggerendo i migliori abbinamenti olio – cibo**.

Tutte le “lezioni” saranno accompagnate da **assaggi guidati** per imparare a riconoscere pregi e difetti, ma soprattutto per assaggiare insieme i **migliori prodotti del territorio**, scoprire le varietà più peculiari che ci offre l'Umbria e scoprirne insieme altre provenienti da fuori regione.

Secondo Daniela Riganelli infatti <<Conoscere l'extravergine d'oliva di qualità è un'esperienza sensoriale dalla quale non si può più tornare indietro. Perché dietro quello che un tempo chiamavamo solo “olio”, un semplice condimento nascosto dai sapori forti dei “veri” ingredienti e rovinato dalle alte temperature, c'è un mondo nuovo tutto da scoprire e che è fatto di **ricordi, di suggestioni paesaggistiche, di storia, di profumi nuovi e mai valutati, di salute e di energia**>>

Per informazioni e ricevere il programma del corso: info.corsi@salottomuzzi.it

Martedì 12/04/2011

Orario **20.30-23.00**

TEORIA

La cultura della coltivazione dell'Olivo in Italia e nel Mondo. Distribuzione geografica e classificazione merceologica dell'olio.

PRATICA

Introduzione all'analisi organolettica: pregi e difetti.

Giovedì 14/04/2011

Orario **20.30-23.00**

TEORIA Dal campo al Frantoio. Pratiche agronomiche e tecnologie di estrazione a tutela della qualità. Tipicità, cultivar locali e certificazioni.

PRATICA

Analisi organolettica su vari campioni di provenienza locale.

Martedì 19/04/2011

Orario **20.30-23.00**

TEORIA

Caratteristiche chimico fisiche, nutrizionali/ salutistiche ed organolettiche dell'olio extravergine d'oliva di qualità superiore.

PRATICA

Analisi organolettica su vari campioni di provenienza nazionale.

Giovedì 21/04/2011

Orario **20.30-23.00**

TEORIA

L'olio in tavola: i migliori abbinamenti delle pietanze con l'olio extravergine per valorizzarne le caratteristiche organolettiche.

PRATICA

Degustazione di prodotti tipici abbinati a oli extravergini di diversa provenienza territoriale.

Dove dormire vicino Foligno in occasione del Corso introduttivo sulla cultura dell'Olio Extravergine d'oliva di qualità:

[Piscina e Ristorante Agriturismo CH. Clitunno - Foligno](#)



[B&B con Piscina Casolare Gli Ulivi - Montefalco](#)



[Hotel Piscina Coperta Centro Benessere L'Altopiano - Foligno](#)



[Agriturismo Ristorante - La Dimora di Campagna - Montefalco](#)



[Panoramico con Piscina Casolare Vecciano - Montefalco](#)



[Agriturismo Benessere Country House a Trevi - Trevi](#)



[Agriturismo Piscina Ristorante - Corta di Colle - Foligno](#)



[B&B la Residenza d'Epoca a Sassovivo - Foligno](#)



[Colle del Sagrantino - Montefalco](#)



[Bed and Breakfast Economico vicino Fonti del Clitunno - Spoleto](#)



[Piscina Calcetto - Residenza Cortignano - Montefalco](#)



[Casale con Appartamenti Lusso - Il Belvedere - Foligno](#)



[Centro Fitness & Benessere, Piscina Coperta - Flex Village - Foligno](#)



[Ristorante Tipico da Cristina - Foligno](#)



[Agriturismo Casale il Colle - Gualdo Cattaneo](#)



Agriturismo Appartamenti Vacanza TERRE DI GIANO - Giano Dell'umbria



Agriturismo Le Coste di Trevi - Trevi



Percorsi di conoscenza sull'Extravergine d'Oliva di qualità attraverso incontri tematici legati alle culture caratterizzanti le varie realtà territoriali.

Promosso e Organizzato dal Gal Valle Umbra e Sibillini.

In collaborazione con Città del Bio e AIAB Umbria.

- **Corsi Olio Extra Vergine di Oliva in Umbria**
- **Consulenze Olio Extra Vergine di Oliva a Foligno**
- **Olio Extra Vergine di Oliva di qualità in Umbria**
- **Assaggi guidati** Corso Olio d'Oliva di qualità in Umbria
- **Migliori prodotti del territorio in Umbria**
- **Programma 2011** Olio d'Oliva di qualità a Foligno
- **Dove dormire** in occasione del corso di Olio Extravergine
- **Dormire in Umbria per incontri sul Corso di Olio Extravergine**
- **Hotel a Foligno** in occasione del corso sull'Olio di qualità
- **Agriturismi e B&B nel comprensorio di Foligno**