

Genova, parte il primo corso di assaggio per olive

di **Redazione**

08 Marzo 2017 - 10:54



Genova. Sono in pochi ad esserne al corrente, ma anche le olive si possono degustare, così come avviene per l'olio. Attraverso una scheda sensoriale e un panel test è possibile riconoscere le caratteristiche dell'oliva ed eventuali difetti. Al fine di formare i futuri assaggiatori il 14 marzo avrà inizio a Genova, presso la sede di Coldiretti Liguria, il primo del corso di assaggio per olive da mensa della provincia, rivolto a consumatori e operatori del settore.

Il corso di assaggio di olive da mensa è stato organizzato nell'ambito del progetto UE 611/14 e 615/14 realizzato da UNAPROL (Consorzio Olivicolo Italiano) con la collaborazione di Apol Liguria, per migliorare la conoscenza di questo prodotto che negli ultimi anni sta riscuotendo un crescente successo. La durata del corso, come previsto dal protocollo del Comitato Oleicolo Internazionale, sarà di 24 ore e si svolgerà nella sede di Coldiretti Liguria in via XX Settembre a Genova, il numero massimo di partecipanti previsti sarà di 20 persone. Il programma del corso, tenuto dal capo panel e membro del COI dott. Roberto De Andreis insieme ad alcuni collaboratori, tratterà temi fondamentali per l'assaggio delle olive come: la valutazione sensoriale delle olive da tavola, la tecnica dell'analisi sensoriale, fisiologia del gusto e dell'olfatto e i principi per l'oggettivazione della valutazione organolettica.

In particolare verranno effettuate esercitazioni con olive reali imparando a compilare la scheda di valutazione sensoriale e a conclusione del percorso formativo sarà previsto l'esame finale per la valutazione dell'apprendimento con la compilazione di un questionario a scelta multipla e prova pratica. Per maggiori informazioni e per iscrizioni inviare una mail a francesco.petacco@coldiretti.it.

