



Corso Degustatore dell'olio

Sede del Corso:

Enoteca Regionale Liguria sede di Ortovero (SV) – Viale Chiesa n° 18

Periodo: **20/01/2025 – 12/03/2025** Orario: **20.30 – 23.00**

Direttore del Corso: **Giuseppe Marini**

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
lunedì 20.01.25	1 olivicoltura clima terreni allevamento	Igino Gelone
mercoledì 22.01.25	2 composizione e analisi chimica olio e trasformazione	Igino Gelone
lunedì 27.01.25	3 tecnica di degustazione olio EVO	Marco Rezzano
mercoledì 29.01.25	4 i difetti olio EVO	Iginio Geleone
lunedì 03.02.25	5 la scheda a punti	Marco Rezzano
mercoledì 05.02.25	6 olio in Italia nord	Riccardo Collu
lunedì 10.02.25	7 olio in Italia centro	Luigi Caricato
mercoledì 12.02.25	8 olio in Italia sud e isole	Luigi Caricato
lunedì 17.02.25	9 olio nel mondo	Luigi Caricato
mercoledì 19.02.25	10 analisi sensoriale del cibo	Beppe Marini
lunedì 24.02.25	11 la combinazione cibo olio	Leonardo Rusconi
mercoledì 26.02.25	12 olio in cucina e altri grassi	Leonardo Rusconi
lunedì 03.03.25	13 olio nel tempo e nella salute	Beppe Marini
mercoledì 05.03.25	14 assaggi didattici	Paola Ardizzone
sabato 08.03.25	15 visita in frantoio	Paola Ardizzone
mercoledì 12.03.25	16 esame	