



# Esci dal MedioEVO

## SERATE DI CULTURA OLEARIA E ANALISI SENSORIALE

In collaborazione con AIPO Verona

### PRIMO INCONTRO

- Presentazione del progetto di cura degli ulivi del comune di San Pietro in Cariano (Ist. Stefani)
- La storia della olivicoltura nel veronese origini e tradizioni.
- Le principali varietà, loro diffusione e principali peculiarità.

Degustazione mono-varietali

### SECONDO INCONTRO

- Il ruolo del frantoio: le tecniche estrattive, dalle olive all'olio evo,
- La classificazione dell'olio di oliva
- I sottoprodotti: da scarto a risorsa?

Degustazione: Riconoscimento e valutazione dei principali pregi

### TERZO INCONTRO

- Conservazione e shelf life degli oli BIO di qualità
- Le caratteristiche chimiche, le analisi ufficiali, interpretazione dei report di laboratorio.
- Etichettatura nutrizionale.

Degustazione: Riconoscimento e valutazione principali difetti.

### QUARTO INCONTRO

- Oli biologici veronesi conosciamoli insieme
- Le schede di assaggio ufficiali
- L'olio evo BIO in cucina, proprietà e segreti

Cena finale a quattro portate: esplorazione ed esaltazione dell'uso dell'olio in cucina tramite le tecniche di cottura (a cura di Lucia Gaspari)

### **Luogo:**

Hotel Costa degli Ulivi,  
Via Costa 5, Fumane

**Date:** 20 e 27 gennaio  
3 e 10 febbraio

**Orario:** 17:00 - 20:00

**Costo:** 100€

90€ soci biodistretto

### **Per informazioni:**

info.biodistrettovalpolicella@gmail.com  
3484010244

### **Per iscrizioni:**

bit.ly/escidalmedioevo

