



L'OLIO EXTRA VERGINE A MILANO

28 maggio, 4 giugno, 18 giugno. Dalle 18.30 alle 22.30

OSA - Alzaia Naviglio Grande, 72 - Milano.

Come riconoscere la qualità di un olio? Quale scegliere? Come trattarlo in cucina? Quale olio usare per friggere? Quali sono le caratteristiche nutrizionali e di salute dell'olio?

Questi e molti altri i temi affrontati nel corso promosso dalla Scuola Permanente dell'Olio. Tre realtà di primo piano quali l'**Associazione Nazionale Donne dell'Olio**, l'**ONAOO** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) e l'**UMAO** (Unione Mediterranea Oli) per la prima volta insieme per un progetto al quale partecipano anche personaggi di spicco della gastronomia e della nutrizione, quali lo chef **Giuseppe Capano**, il direttore scientifico della Fondazione italiana per l'educazione alimentare **Giorgio Donegani** e l'oleologo di fama internazionale **Luigi Caricato**.

IL PROGRAMMA

Primo incontro. Giovedì 28 maggio, 18.30 - 22.30

- L'olio di oliva: un mondo da conoscere (da dove viene, chi lo produce, ...)
- Come si produce l'olio (dalle olive all'olio): la raccolta, la trasformazione,)
- Come si assaggia l'olio
- La parola allo chef: come scegliere l'olio "giusto"
- *Oli d'Abruzzo. Cena a tema e incontro con le socie dell'Associazione Donne dell'Olio*

Secondo incontro: Giovedì 4 giugno, 18.30 - 22.30

- La composizione dell'olio di oliva, la base della bontà e del benessere
- Olio d'oliva: le caratteristiche nutrizionali e di salute
- Riconoscere i pregi e i difetti dell'olio.
- Assaggio di oli. Olio buono/olio cattivo: la differenza salta al naso
- *Oli di Puglia. Cena a tema e incontro con le socie dell'Associazione Donne dell'Olio*

Terzo incontro: Giovedì 18 giugno, 18.30 - 22.30

- Cosa dice la legge e come leggere le etichette
- Descrivere le sensazioni dell'assaggio
- Assaggio di oli DOP - IGP. Viaggio nell'Italia degli oli
- La parola allo chef: come valorizzare l'olio di oliva in cucina
- *Oli di Sicilia. Cena a tema e incontro con le socie dell'Associazione Donne dell'Olio*

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Euro 150. Quota comprensiva dei tre incontri e delle cene a tema

