

**CORSI DI**  
**“CULTURA AGROALIMENTARE”**  
**Scheda iscrizione n. ....**

|                          |
|--------------------------|
| <b>DATI PARTECIPANTE</b> |
| NOME .....               |
| COGNOME .....            |
| TEL. ....                |
| CELL.....                |
| E.MAIL .....@.....       |

**VUOLE PARTECIPARE AGLI INCONTRI**  
**BARRARE LEZIONE D'INTERESSE**

**CHE SI SVOLGERANNO PRESSO:**

**ISTITUTO AGRARIO SERENI DI ROMA – Via Prenestina n. 1395**

**CORSO DI INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE DELL'OLIO**  
**Per un massimo di 30 partecipanti**

CALENDARIO DELLE LEZIONI :  
DALLE ORE 16,00 ALLE 18,00

**Lezione 1 – 29 APRILE**  
Approccio psico-fisiologico all'assaggio.  
Presentazione dei principali difetti dell'olio.

**Lezione 2 – 6 MAGGIO**  
Storia dell'olio : dalle origini ai tempi moderni;  
Composizione dell'olio ed importanza economica e salutistica  
Degustazione di oli difettati

**Lezione 3 – 11 MAGGIO**  
L'olio e la legge.  
Attributi positivi di un olio.  
Compilazione della scheda di assaggio

**Lezione 4 – 17 MAGGIO**  
Tecniche di trasformazione delle olive.  
Assaggio e compilazione della scheda di assaggio.

**Lezione 5 – 20 MAGGIO**  
L'olio in cucina.  
Gli oli DOP e IGP  
Degustazione e compilazione della scheda di assaggio

**Lezione 6 – 26 MAGGIO**  
Olivicoltura Italiana e mondiale a confronto.  
Degustazione e compilazione della scheda di assaggio

**Visita CON DEGUSTAZIONE**  
**25 MAGGIO dalle ore 16,00 alle 20,00**

**CORSO DI INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE DEI VINI per max 30 partecipanti**  
**DALLE ORE 16,00 ALLE 18,00**

**Lezione 1 – 29 APRILE**

Cosa è il vino;

Regole di servizio (successione e temperature dei vini)  
Analisi sensoriale: impariamo a conoscere e sfruttare al meglio i nostri sensi;

Cosa ci dice il bicchiere: impariamo a degustare ed apprezzare le caratteristiche del vino

☐ **Lezione 2 - 6 MAGGIO**

Storia del vino:dalle origini ai tempi moderni;

Il ciclo della vite: dall'impianto alla maturazione del frutto;

☐ **Lezione 3 - 11 MAGGIO**

Vinificazione in rosso;

Vinificazione in bianco;

Vinificazione dei rosati, il novello;

☐ **Lezione 4 - 17 MAGGIO**

Vinificazione dei vini Spumanti;

Vinificazione dei vini Dolci e Passiti;

Difetti del vino;

☐ **Lezione 5 - 20 MAGGIO**

Legislazione italiana ed europea - OCM vino;

Vitigni e principali DOC e DOCG del Nord Italia.

☐ **Lezione 6 - 26 MAGGIO**

Vitigni e principali DOC e DOCG del Centro Italia;

Vitigni e principali DOC e DOCG del Sud Italia.

☐ **Visita con DEGUSTAZIONE**

**25 MAGGIO DALLE ORE 16,00 ALLE 20,00**

## **CORSI CULTURA ALIMENTARE ED ENOGASTRONOMICA**

Per un massimo di 50 partecipanti

### **CHE SI SVOLGERANNO PRESSO:**

**CENTRO DI FORMAZIONE ALBERGHIERO DI CASTELFUSANO – OSTIA**  
**Via B.da Monticastro, 3 – Ostia**

#### **CALENDARIO DELLE LEZIONI:**

☐ **Lezione 1**

2 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**Leggiamo insieme le etichette**

☐ **Lezione 2**

5 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**I prodotti a Km zero**

☐ **Lezione 3**

9 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**Cibi e salute – menù per celiaci**

☐ **Lezione 4**

12 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**Perché biologico è meglio**

☐ **Lezione 5**

16 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**Il pane e la lievitazione naturale**

☐ **Lezione 6**

19 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**L'olio e il miele**

☐ **Lezione 7**

23 maggio dalle ore 17,00 alle 20,00

**Il vino caratteri e abbinamenti**

☐ **Visita con degustazione**

**25 maggio dalle ore 16,00 alle 20,00**

**THE INTERNATIONAL ASSOCIATION OF  
LIONS CLUBS**

**Governatore NALDO ANSELMI**  
**Comitato AGRICOLTURA SOSTENIBILE**