

**Corso propedeutico di avvicinamento all'olio**

*1° lezione*

L'olivo e l'oliva – le origini e la storia dell'olio di oliva – la frangitura.  
Degustazione guidate di un olio di fruttuosità dolce.

*2° lezione*

Che cosa è l'olio di oliva – la degustazione dell'olio di oliva.  
Degustazione guidata di un olio di fruttuosità leggera.

*3° lezione*

L'olio in cucina – valori nutrizionali dell'olio di oliva.  
Degustazione guidata di un olio di fruttuosità media e di uno di fruttuosità intensa.

Le lezioni hanno la durata di circa due ore

Corredo: libro di testo, dispense, attestato finale di partecipazione