



# ECCE OLIO

Corso alla scoperta  
dell'**Olio Extravergine**  
di eccellenza

**LUCCA 9 Marzo \_ 15 Maggio 2009**



**Maestrod'olio**

# ECCE OLIO

## **Corso alla scoperta dell'Olio Extravergine di eccellenza**

Un corso di degustazione didattico, completo ed affascinante per conoscere e approfondire il meraviglioso mondo dell'olio extravergine di oliva, che si terrà a Lucca presso il Grand Hotel Guinigi.

Qui ciascun candidato potrà degustare i migliori oli extravergine imparando il corretto abbinamento con il cibo, con la certezza di aver scoperto un nuovo metodo che stravolgerà le abitudini.

*Il corso sarà così sviluppato:*

- Dodici lezioni per scoprire come nascono gli oli extravergine di eccellenza prodotti in Italia e nel mondo
- Oltre 80 oli in degustazione
- Una gita didattica in toscana per comprendere la filiera dell'olio
- Una cena finale di abbinamento cibo-olio

*Il materiale didattico sarà così composto:*

- Zaino contenente 6 bicchieri da degustazione olio
- Libro di testo
- Libro degli appunti per la degustazione
- Diploma e distintivo di "Maestrod'olio®"
- Omaggio olio extravergine con contenitore della Maestrod'olio®

## Argomenti corso:

- 1) Lunedì 9 Marzo **Storia dell'olivo. Situazione attuale dell'olio in Italia. Analisi sensoriale.**
- 2) Lunedì 16 Marzo **Panorama olivicolo mondiale. Le cultivars.**
- 3) Lunedì 23 Marzo **Olivicoltura: Tipologie di oliveto. Qualità del frutto. Raccolta.**
- 4) Lunedì 30 Marzo **Olivicoltura: Potatura. Malattie. Irrigazione.**
- 5) Lunedì 6 Aprile **Differenti sistemi di estrazione e influenza dei fattori tecnologici sulla qualità degli oli di oliva vergine.**
- 6) Martedì 14 Aprile **Le cultivars italiane: il nord e il centro.**
- 7) Sabato 18 Aprile **Gita didattica in Toscana.**
- 8) Lunedì 20 Aprile **Le cultivars italiane: il sud e le isole.**
- 9) Lunedì 27 Aprile **Legislazione dell'olio di oliva. Le Dop Italiane. Il Panel test.**
- 10) Lunedì 4 Maggio **I benefici dell'olio extravergine nella salute.**
- 11) Lunedì 11 Maggio **L'olio extravergine in cucina.**
- 12) Venerdì 15 Maggio **Test di verifica. Cena didattica con abbinamento cibo-olio. Consegna dei diplomi.**

## I relatori del corso:

- 
- A large, stylized graphic of an olive branch is positioned in the background. It features two light green olive leaves at the top, a grey stem, and a large, light green olive fruit at the bottom. The fruit is partially obscured by the text of the relators list.
- Fausto Borella** *Presidente Maestrod'olio®*
- Maurizio Pescari** *Giornalista di Enogastronomia*
- Antonio Cimato** *Direttore Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree del CNR - Firenze*
- Riccardo Gucci** *Docente Facoltà di Agraria Università di Pisa e Direttore Master di Olivicoltura e Olio di qualità*
- Giorgio Pannelli** *Primo ricercatore Consiglio Ricerche Agricoltura - Spoleto*
- Mauro Martelossi** *Direttore Agenzia Internazionale Olio di Oliva*
- Leonardo Taddei** *Delegato di Lucca Associazione Italiana Sommelier*
- Fabio Tognetti** *Direttore Associazione Strada del Vino e dell'Olio di Lucca Montecarlo e Versilia. Componente panel test Camera di Commercio di Lucca*
- Giuseppe Mazzocolin** *Fattoria di Felsina, Castelnuovo Berardenga - Siena*
- Ellis Topini** *Agronomo, Fattoria di Felsina, Castelnuovo Berardenga - Siena*
- Roberto Lorenzoni** *Cardiologo, Ospedale Campo di Marte, Lucca*
- Sara Farnetti** *Specialista in Medicina Interna. Perfezionamento in Alimentazione Funzionale. Policlinico A. Gemelli, Roma*
- Lorenzo Viani** *Ristorante Lorenzo, Forte dei Marmi - Lucca*
- Fulvio Pierangelini** *Ristorante Gambero Rosso, San Vincenzo - Livorno*

**9 Marzo \_ 15 Maggio 2009 \_ Ore 20.30 \_ 22.30**

**Grand Hotel Guinigi \_ Via Romana, 1247 \_ LUCCA**

Costo del Corso € 600,00 (IVA inclusa)

Iscrizioni:

Sabato **28 Febbraio 2009**

dalle ore 15.00 alle 20.00

presso il Grand Hotel Guinigi

È possibile effettuare l'iscrizione  
anche presso la sede della **Maestrod'olio®**  
Corso G. Garibaldi, 14 - LUCCA  
Tel. 0583 495164 - [eventi@maestrodolio.it](mailto:eventi@maestrodolio.it)

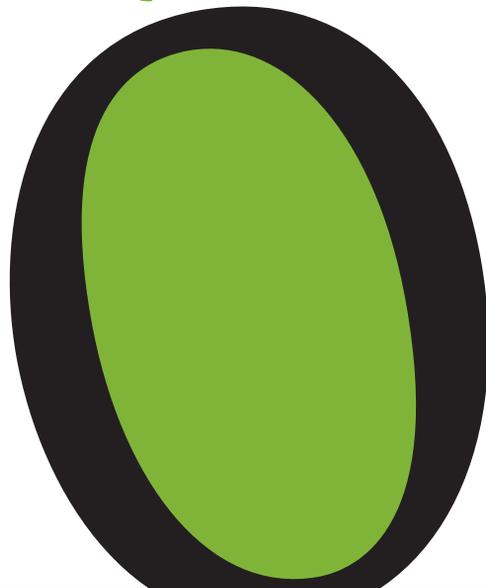
o direttamente sul sito:

**[www.maestrodolio.it](http://www.maestrodolio.it)**



organizzazione:

**Maestrod'olio**



# ECCE OLIO

Corso alla scoperta  
dell'**Olio Extravergine**  
di eccellenza



**Maestro d'olio**

Corso G. Garibaldi, 14 - 55100 LUCCA  
Tel. 0583 495164 - Fax 0583 493723

eventi@maestrodolio.it - [www.maestrodolio.it](http://www.maestrodolio.it)