



Olive Oil Smart Tasting Class

Quattro corsi gratuiti per scoprire e scegliere l'olio extravergine live da casa tua

Connettiti a Zoom e segui le dirette guidate dal Master Sommelier Maurizio Saggion alla scoperta dell'Olio Extravergine e delle sue proprietà.

- **Dove mi collego:** Piattaforma Zoom, ti invieremo il link diretto per accedere al corso in modo facile.
- **Quando mi collego:** giovedì alle ore 18.30 – durata 30''. Date incontri: 9/04 16/04 23/04 30/04
- **Cosa mi serve:** foglio e penna se vuoi prendere appunti, uno dei due kit "Degustando" che puoi trovare sul nostro sito (link) se oltre a seguire il corso vuoi metterti alla prova anche tu!
- **Come posso iscrivermi:** scrivi una mail a infofood@palazzodivarignana.com

Programma del corso

Primo incontro: 09 Aprile – Viaggio nella storia + degustazione olio da casa

Secondo incontro: 16 Aprile – Dai campi alle nostre case + degustazione Olio Selezione Cru

Terzo incontro: 23 Aprile – Le proprietà nutraceutiche dell'Olio extravergine

Quarto incontro: 30 Aprile – Abbinamenti e curiosità

Approfondimenti incontri:

Primo incontro: 09 Aprile: **Impariamo a conoscere l'Extravergine insieme**

Viaggio nella storia + degustazione *olio di casa*

Introduzione al mondo dell'olio extravergine seguita da una degustazione guidata

Questo primo incontro è propedeutico per l'ingresso nel mondo dell'Extravergine e si baserà su tracce di storia dell'Evo, sulle conoscenze delle tecniche produttive e sull'informazione circa le qualità organolettiche. L'obiettivo della prima diretta sarà quello di sensibilizzare e incuriosire il partecipante verso la scelta di un olio extravergine di qualità.

I partecipanti potranno seguire la degustazione utilizzando gli oli che hanno a disposizione a casa. Al termine qualche minuto per le eventuali domande;

Secondo incontro: 16 Aprile: **Cosa caratterizza un Olio extravergine di qualità?**

Dai campi alle nostre case + degustazione Olio Selezione Cru a confronto con *olio di casa*

Approfondimento sulle tecniche produttive seguito da una degustazione guidata (Olio Cru + Olio da casa)

Verrà approfondito il passaggio da quantità a qualità e il concetto di valore del prodotto. Parleremo del lavoro in campo e dei vari passaggi produttivi. Inoltre, verranno approfondite le tecniche di analisi sensoriale e gustativa, in una sorta di laboratorio del gusto.

Al termine qualche minuto per le eventuali domande.

Terzo incontro: 23 Aprile – Le proprietà nutraceutiche dell’olio extravergine

Curiosità sugli effetti benefici dell’Evo + una degustazione Blend BLU e Monovarietale VARGNANO (Nostrana di Brisighella) Palazzo di Varignana

Accenno alle virtù nutraceutiche dell’Evo di qualità. Approfondimento sulle cultivar da cui si originano le produzioni di Palazzo di Varignana, analisi delle caratteristiche dei prodotti e logiche di abbinamento. Al termine qualche minuto per le eventuali domande;

Quarto incontro: 30 Aprile - Come abbinare l’olio extravergine?

Consigli sugli abbinamenti e metodi di conservazione + una degustazione del monovarietale CLATERNA (Ghiacciola) di Palazzo di Varignana

In quest’ultimo incontro verrà affrontato il tema della conservazione in casa e dell’utilizzo in cucina e al ristorante. La diretta terminerà con la degustazione del pluripremiato Monocultivar Ghiacciola di Palazzo di Varignana.

Al termine qualche minuto per le eventuali domande.