



MASTERCOURSE INTERNAZIONALE

PER ASSAGGIATORI DI OLIO

in assaggio i Finalisti e i Vincitori
del Leone d'Oro 2022

Brescia - 24/25/26 Maggio 2022 | - Nuova Sala Panel

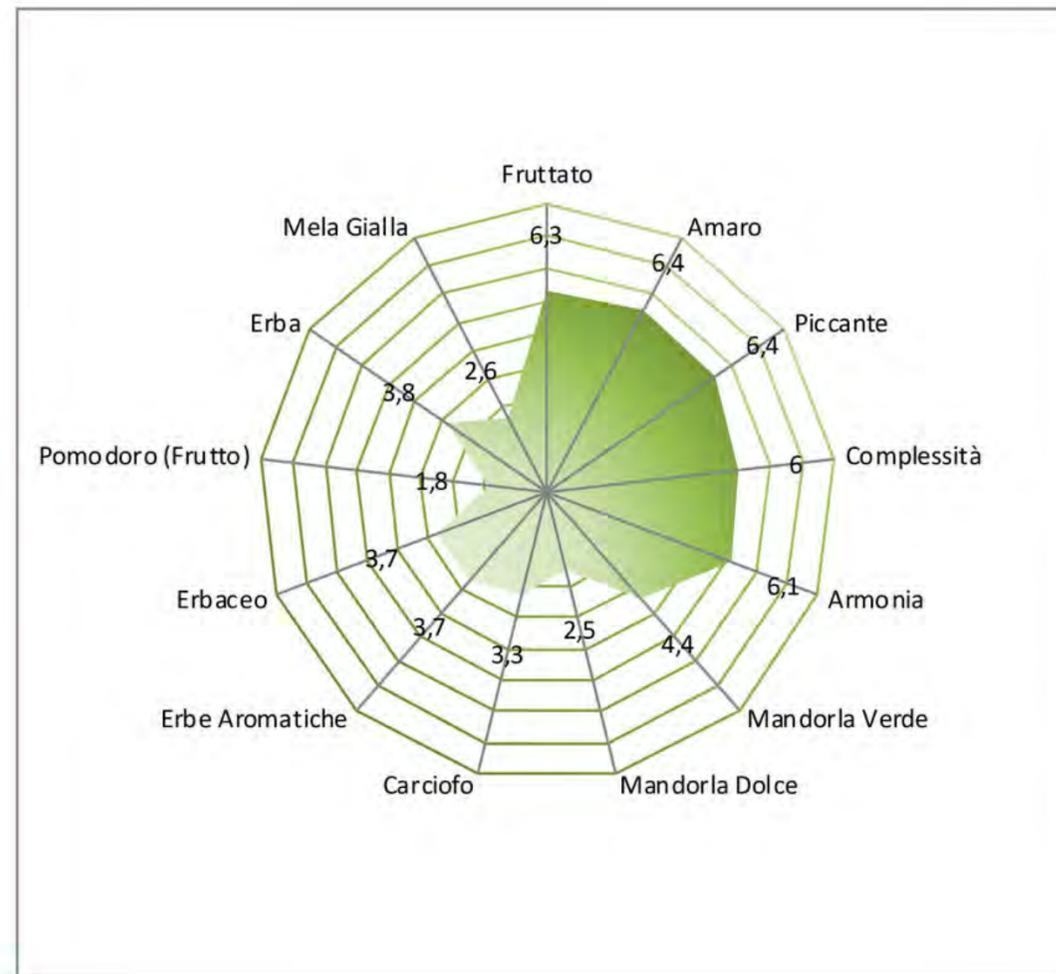
ALLENAMENTO INTENSIVO DI ANALISI ORGANOLETTICA (IN ITALIANO E INGLESE)

questa Masterclass è adatta sia ad assaggiatori principianti che a professionisti

al termine del corso riceverete :

O'Live & Italy **ORGANOLEPTIC INTENSIVE TRAINING MASTERCLASS DIPLOMA**





Fruttato	6,3
Amaro	6,4
Piccante	6,4
Complessità	6
Armonia	6,1
Mandorla Verde	4,4
Mandorla Dolce	2,5
Carciofo	3,3
Erbe Aromatiche	3,7
Erbaceo	3,7
Pomodoro (Frutto)	1,8
Erba	3,8
Mela Gialla	2,6

COSA PUOI IMPARARE IN TRE GIORNI DI MASTERCLASS INTENSIVA?

- assaggeremo campioni con difetti organolettici e studieremo gli attributi positivi dei migliori oli del mondo
 - impareremo ad allineare le diverse intensità degli attributi
 - parleremo di monovarietali, blend, oli italiani ed esteri
 - le origini dei profumi e le emozioni collegate
 - porta il tuo olio, lo assaggeremo insieme
- verranno illustrate le regole dell'assaggio COI e le basi della cultura dell'olio da olive



PROGRAMMA GIORNALIERO
H.9,30-12,30 LEZIONE/ASSAGGI
H.13-14,30 PRANZO INSIEME (INCLUSO)
H.14.30-16.30 LEZIONE/ASSAGGI

SERATA LIBERA ALLA SCOPERTA DI BRESCIA E DEI SUOI
BELLISSIMI DINTORNI

MAX 15 PARTECIPANTI

dove:
O'Live & Italy
nuova Sala Panel professionale
a Brescia
tra Milano and Venezia
30 minuti dall'aeroporto di Orio al Serio (BG)

Costo: 600 euro pranzi inclusi



C.V. MARIA PAOLA GABUSI

INTERNATIONAL EVOO EXPERT

Panel Leader del Panel professionale Aipol 2
Direttore, Organizzatrice e Panel Leader
del Leone d'Oro International dal 2017

Direttore e coordinatore dei corsi di O'Live & Italy

prenotazioni e info: info@oliveitaly.it - maripa@maripa.it
tel. +39 3478784699



O'LIVE & ITALY-LEONE D'ORO
SOCIAL MEDIA



MARIPA
SOCIAL MEDIA

