

# DALL'OLIVA ALL'OLIO DA OLIVE: VIRTÙ TERAPEUTICHE, DEGUSTAZIONI GUIDATE E ABBINAMENTI CON IL CIBO.

Percorso per tutti coloro che sono consapevoli dell'utilità di un valido supporto nutrizionale ed aperto a quanti vogliono approfondire le conoscenze sull'olio da olive. Esperienza adatta anche agli appassionati di cucina, ai buongustai, alle mamme, alle nonne, agli sportivi e a tutti i colleghi medici che vogliono aggiungere al loro armamentario un supporto di BENESSERE legato al gusto per se stessi e i loro pazienti.



## DUE GIORNI NELLA CITTÀ DI BITONTO CON :

Dr Patrizia Pellegrini Naturopata  
Bioterapeuta Nutrizionale® - Dr  
Antonio G. Lauro Presidente  
Concorso EVO-IOOC - Capo Panel  
Internazionale - Antonio Minenna  
Direttore Frantoio Oleario Bitontino

### LEZIONI

n. 2 gg (10 ore) in aula + Visita  
guidata per la città di Bitonto +  
Pranzo: degustazione ed  
abbinamento con gli oli EVO  
L'incontro sarà preceduto, nella  
mattinata di sabato (ore 10/13), da  
una visita guidata.

Al termine del corso verranno  
consegnati i diplomi di  
partecipazione al Corso per  
"Ambasciatori" dell'olio extravergine  
di oliva.

### COSTI

- ✓ 10 ore di corso euro 100
  - ✓ pranzo su prenotazione euro 20
- INFO e prenotazioni : Antonio  
Minenna Direttore Frantoio Oleario  
Bitontino 3381028375 - 327  
2021448  
e-mail: Dr Patrizia Pellegrini :  
mail.patriziapellegrini@gmail.com  
Dr Antonio G. Lauro :  
laurointernational@gmail.com  
Antonio Minenna:  
frantoioleario@virgilio.it

**EVENTO IN COLLABORAZIONE  
CON IL CONCORSO OLEARIO  
INTERNAZIONALE EVO  
INTERNATIONAL OLIVE OIL  
CONTEST E ASSOCIAZIONE TONE**

### PROGRAMMA DEL CORSO:

Giorno 1 - Sabato 3 febbraio 2018

Ore 16.00: Registrazione dei  
partecipanti. Accoglienza,  
presentazione del corso.

Ore 16.30: Dr Antonio G. Lauro -  
Nozioni di olivicoltura moderna:  
tecniche colturali e pratiche

agronomiche nella filiera olivo/olio, il  
patrimonio varietale italiano. L'analisi  
sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed  
il metodo: anatomia e psicofisiologia  
dell'olfatto e del gusto. A conclusione,  
prove pratiche di valutazione  
sensoriale degli oli vergini da olive:  
assaggio guidato di n. 4 oli d'oliva.

Ore 18.30: Antonio Minenna -

Elaiotecnica: La trasformazione delle  
olive in frantoio e la conservazione  
dell'olio.

Ore 19.00: Dr Patrizia Pellegrini  
Nozioni di BIOTERAPIA Nutrizionale®  
per tutti coloro che vogliono imparare  
a gestire l'alimentazione in modo  
sano partendo dal carrello della  
spesa, proseguendo in cucina e poi a  
tavola con particolare attenzione al  
gusto attraverso l'olio extravergine di  
olive, con associazioni e modalità di  
cottura.

Giorno 2 - Domenica 4 febbraio 2018

- Ore 8.30: Dr Patrizia Pellegrini -  
Percorso teorico-pratico per scoprire  
che ogni cibo ha la sua utilità da  
sfruttare per preservare la salute e  
prevenire le malattie. Un'attenzione  
particolare verso la forma fisica nei  
soggetti: mela, pera e grappolo d'uva

Ore 10.45: Dr Antonio G. Lauro - La  
chimica dell'olio vergine da olive: i  
costituenti dell'oliva e dell'olio.

L'olio da olive è sempre extravergine?  
Origine dei pregi e dei difetti.

A conclusione, prove pratiche di  
valutazione sensoriale degli oli  
vergini da olive: assaggio guidato di  
n. 4 oli d'oliva. Ore 13.00 Consegna  
attestati e chiusura corso