



# MasterClass Abbinamento Olio EVO & Cibo



## Esclusiva Skal Roma

### GIOVEDÌ 18 APRILE 2024

Un viaggio alla scoperta dell'olio EVO,  
protagonista della Dieta  
Mediterranea e del suo utilizzo per  
valorizzare la tua cucina

#### NEL CUORE DI ROMA

Impara a utilizzare nella tua  
cucina l'Olio EVO di qualità  
durante un'esperienza  
straordinaria nella prima  
scuola italiana dell'  
extravergine



## IMMERGITI NELL'AFFASCINANTE MONDO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Corso teorico-pratico di 2 ore ca.
- Degustazione guidata di Olio EVO
- Prove di abbinamento con cibo
- Assaggiatore olio professionista



in collaborazione con

## QUANDO

Giovedì 18 Aprile ore 18.00-20.00

Prezzo riservato ai soci Skal & amici  
€ 65,00 per persona (Iva incl.)

## PRENOTAZIONE

Compilando la Scheda Iscrizione  
in allegato.

Contatti:

[evoo@anpascuola.com](mailto:evoo@anpascuola.com)

Whatsapp 393 9230999



## **Un viaggio alla scoperta dell'olio EVO, protagonista della Dieta Mediterranea, e del suo utilizzo per valorizzare la tua cucina.**

Allena i tuoi sensi per imparare i segreti dell'oro verde con un team di esperti certificati dal Consorzio Olivicolo Italiano.

Anche l'olio ha le sue regole e un accostamento azzeccato può esaltare al massimo i sapori e i profumi delle vostre pietanze. Il corso dura 2,00 ore circa, con teoria e pratica di analisi sensoriale, e evidenzia le differenze fra oli EVO di qualità e il loro abbinamento più idoneo a crudo e in cottura.

Questa esperienza guidata, unica a Roma, offre una panoramica sulle principali espressioni dell'immenso patrimonio olivicolo italiano e fa scoprire le qualità dell'olio EVO come alimento fondamentale e salutare che riesce ad esaltare i piatti della cucina mediterranea. L'olio EVO è un alimento d'eccellenza, di altissima qualità e dagli effetti benefici sulla nostra salute.

### **Contenuti del corso con abbinamento:**

- Le origini dell'olio
- La classificazione degli oli di oliva
- Come si produce un olio di qualità e perché è importante per la nostra salute
- Come si riconosce un olio di qualità attraverso l'analisi organolettica
- Prove pratiche di degustazione guidata per riconoscere pregi e difetti dell'olio EVO
- Prove di abbinamento di diversi oli EVO con il cibo

Al termine di questo percorso sensoriale e pratico, sarai in grado di abbinare l'olio EVO più adatto ai tuoi piatti al fine di valorizzare al meglio le pietanze cucinate e crude.

### **IMPORTANTE**

La prenotazione è soggetta a riconferma, i posti sono limitati per un massimo di 25 persone. La data ultima per iscriversi è il 12 Aprile! E' da segnalare prima l'intolleranza al glutine. L'età minima è 16 anni. Nella mail trovate la Scheda Iscrizione che è da inviare compilata per ogni partecipante.

### **PAGAMENTO**

Il pagamento dell'intero importo è dovuto al momento della conferma di prenotazione tramite bonifico.

### **CONDIZIONI DI CANCELLAZIONE**

Nessuna penalità per cancellazioni fino a 3 giorni prima. Il 50% è dovuto da 2 a 1 giorno prima e 100% in caso di No-Show.

**PUNTO D'INCONTRO:** Fondazione EVOO School in Via Nazionale 89/a - Roma - Piano 1  
Google Maps evooschool <https://maps.app.goo.gl/7ePEV7KhQRAeR7>

