



CORSO FORMATIVO PER OPERATORI DELLA RISTORAZIONE

A.I.R.O. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio, sbarca in Trentino con il corso formativo per *l'Associazione Ristoratori del Trentino*. Un percorso pensato al fine di valorizzare l'utilizzo dell'olio nella ristorazione, dalla cucina al servizio in sala, attraverso lezioni frontali, prove d'assaggio e un incontro con uno degli Chef premiati da A.I.R.O. per provare abbinamenti oli-cibo. Ad ogni partecipante verrà consegnato un bicchierino di vetro per assaggio olio con tappo a vetro di orologio e un libro "Come si mangia l'Olio" (Leonardi, Falugiani, Provinciali).

Data: Mercoledì 22 giugno 2022

Luogo: Ristorante La Casina, Loc. La Casina, 1, 38074 Drena TN

Programma del corso

PRIMA LEZIONE:

- 10:30 -11:30 "IL MONDO DELL'OLIO IN 60 MINUTI". Panoramica sull'extravergine: dalla storia all'agronomia, passando per la chimica e il processo produttivo. La biodiversità italiana, alcune delle principali varietà di olive del nostro territorio.
- 11:30 -12:30 ASSAGGI GUIDATI DI OLI. Oli corretti e oli difettosi: come riconoscerli con l'assaggio. Verranno proposti due oli corretti con diverse intensità di fruttato (un fruttato intenso e un fruttato lieve) e due oli con diversi difetti (ossidazione e fermentazione). Verrà spiegata la tecnica di assaggio e i quattro campioni saranno analizzati insieme.

PRANZO DIDATTICO. La *Lady Chef Giada Miori*, patron del *Ristorante La Casina*, ci delizierà con proposte pensate in collaborazione con A.I.R.O. al fine di valorizzare al meglio gli oli extravergine di eccellenza del Trentino.

SECONDA LEZIONE:

- 15:00 - 16:00 "L'OLIO NELLA RISTORAZIONE". L'olio in cottura e l'olio a crudo: differenze e possibilità. Cenni sull'abbinamento cibo-olio: quali oli scegliere in base al menù. Come proporre l'olio al commensale: carta degli oli, carrello degli oli, corner degli oli.
- 16:00 - 17:00 *Incontro con Tommaso Vatti*, Pizzaiolo dell'Olio A.I.R.O. 2022. Il suo rapporto con l'extravergine e l'uso in sala e in cucina. Assaggio guidato di tre oli con caratteristiche e intensità diverse fra loro e abbinamento con alcuni finger food preparati dallo chef per comprendere come il piatto può cambiare in base all'olio.