



Maestrod'olio



Fausto Borella
Presidente Maestrod'olio



Maestrod'olio

L'Accademia Maestrod'olio, giunta al suo VI anno di attività, sposa l'Alta Cucina. Gli amanti del gusto impareranno a riconoscere i pregi dell'olio extravergine di eccellenza abbinato ai piatti preparati da importanti chef italiani.

L'immagine di fondo di questa brochure è stata ottenuta fotografando, per trasparenza, oli extravergine di monocoltivar Frantoio, Leccino, Nocellara e Coratina.

concept: Alessandro Sesti photo: Lido Vannucchi

Al termine di ogni incontro lo Chef preparerà un piatto da abbinare agli oli degustati durante la lezione, condividendo con tutti gli allievi pillole e trucchi da applicare in cucina.



IL CORSO

- 8 lezioni
- Oltre 50 oli
in degustazione
- 1 gita didattica
- 1 cena finale

LA LEZIONE

- Introduzione
- Teoria e degustazione
tecnica
- Lo Chef all'opera
- Assaggio finale

MATERIALE DIDATTICO

- Zaino
- 6 bicchieri da degustazione
- 6 copribicchieri
- E-Book sull'olio
- Libro guida Terred'Olio
- USB Pen Drive Maestrod'olio
- Quaderno di degustazione
Maestrod'olio
- Diploma e distintivo
Maestrod'olio

Costo del corso €400,00

Paypal su www.maestrodolio.it/it/corsi
è possibile effettuare il pagamento
tramite bonifico bancario
(da richiedere via mail)

Info e iscrizioni:

Sede Maestrod'olio

0583/495164

Corso Garibaldi, 52

55100 Lucca

www.maestrodolio.it

eventi@maestrodolio.it

Organizzazione:



Maestrod'olio

Roma 22 ottobre - 3 dicembre 2013 ore 20:00 – 22:30
CORSO DI OLIO EXTRAVERGINE ABBINATO ALL'ALTA CUCINA

- Martedì 22/10** **Storia dell'olivo. Situazione attuale dell'olio in Italia.**
Fausto Borella, Presidente Accademia Maestrodolio
- Martedì 29/10** **Le cultivar del Nord e del Centro Italia.**
Antonello De Cesare, giornalista enogastronomo
- Martedì 5/11** **Le cultivar del Sud e delle Isole.**
Fausto Borella, Presidente Accademia Maestrodolio
- Sabato 9/11** **Olivicoltura sul campo. Gita didattica.**
Giorgio Pannelli, già Ricercatore CRA-OLI Spoleto
- Martedì 12/11** **Differenti sistemi di estrazione. Metodo tradizionale e metodo continuo.**
Alberto Grimelli, agronomo e direttore di Teatro Naturale
- Martedì 19/11** **Dop, Igp e biologico.**
Fausto Borella, Presidente Accademia Maestrodolio
- Martedì 26/11** **I benefici dell'olio extravergine nella salute.**
Sara Farnetti, specialista in Medicina Interna e nutrizione funzionale del Policlinico Gemelli
- Martedì 3/12** **Test finale. Cena didattica con abbinamento cibo-olio al Ristorante Café Romano.**

Antonio Vitale

Entra giovanissimo a far parte dello staff di due ristoranti stellati Michelin. Nel 2011 viene chiamato dal prestigioso Hotel d'Inghilterra di Roma ad arricchire la creazione di esclusive prelibatezze con il suo tocco tipicamente mediterraneo.



Via Bocca di Leone, 14 00187 Roma

P Parcheggio Spagna - P.zza Magnanelli 8-9-12.

M Spagna



L'olio
extravergine
di eccellenza
incontra
l'alta cucina