



Associazione Cuochi  
del Vulture



Città di Melfi  
Amministrazione  
Comunale

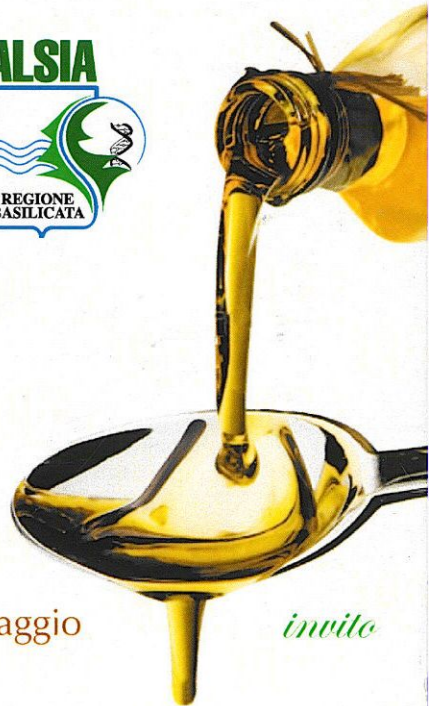


SEMINARIO

*“Olio extravergine d’oliva,  
perla della Basilicata”*

**Come riconoscere un extravergine**

Caratteristiche organolettiche, legislazione vigente, tecniche di assaggio



*invito*



## *Saluto delle autorità*

### *Interventi:*

**Nicola LIUZZI** *Responsabile ALSIA progetti speciali territoriali*

La qualità chimica e organolettica - Gli oli della Basilicata  
Legislazione per la commercializzazione e l'etichettatura degli oli di oliva

**Antonio BUCCOLIERO** *Responsabile ALSIA sviluppo filiera olivicola*

I fattori che influenzano la qualità - Le differenze varietali  
Il valore dell'olio nel piatto

### *Al termine:*

**Esercitazione pratica di assaggio**

Riconoscere gli attributi positivi e i difetti dell'olio

---

**MELFI - 11 Febbraio 2010 - ore 15,30 • Sala Mostre del Palazzo di Città**