

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Servizio per la multifunzionalità dell'azienda agricola e la salvaguardia della biodiversità.

I prodotti della Strada del Cannonau: riconoscimento e descrizione.

Percorso formativo tecnico/sensoriale rivolto ai soci della Strada del Cannonau.

(Sede di svolgimento: Strada del Cannonau - Via Trieste Nuoro)

I formaggi.

1° giornata Martedì 29 ottobre ore 15.00/18.30

- Breve presentazione del corso;
- Storia della trasformazione del latte quale condizione sociale e culturale utile nella descrizione di un formaggio.
- Formaggi: definizioni, classificazioni, cenni tecnologici della trasformazione del latte, conservazione casalinga del formaggio, l'etichetta di un formaggio.
- Descrizione di un formaggio: motivazioni, tecnica, terminologia, valutazioni, schede descrittive.
- Presentazione dei formaggi a Denominazione d'Origine Protetta della Sardegna (zona di produzione, aspetti storico-culturali, cenni tecnologici).
- Formazione dei gruppi di lavoro.
- Lavoro dei gruppi per la descrizione dei formaggi.
- Discussione.

Gruppo di lavoro: **Massimiliano Venusti , Giovanni Denanni, Salvatore Serra.**

I salumi.

2° giornata martedì 12 novembre ore 15.00/18.30

- Cenni storico-culturali, evoluzione dell'allevamento suino, dati produttivi ed economici;
- Tecnologia di trasformazione di alcuni salumi;
- Classificazione dei salumi;
- Presentazione scheda valutazione salumi;
- Analisi sensoriale: degustazione dei salumi della Strada del Cannonau.

Gruppo di lavoro: **Pasquale Marrosu, Francesco Sanna.**

I mieli.

3° giornata martedì 19 novembre ore 15.00/18.30

- Cenni storico-culturali, dati produttivi ed economici;
- descrizione del prodotto, principali caratteristiche del miele;
- difetti del miele;
- I mieli della Sardegna: classificazione;
- Come si presenta un miele: il legame tra un territorio, il miele, la tavola ed il consumatore;
- L'etichetta di un miele: a cosa serve? Quali informazioni deve contenere?
- Analisi sensoriale: degustazione dei mieli della Strada del Cannonau.

Gruppo di lavoro: **Massimo Licini.**

Gli oli di oliva extravergini.

4° giornata martedì 26 novembre ore 15.00/18.30

- L'olivicoltura: Cenni storico-culturali, situazione olivicola nei paesi produttori. La produzione delle olive/olio in Sardegna, le varietà, la raccolta e conservazione del prodotto;
- Fattori agronomici e tecnologici che influenzano la qualità dell'olio;
- L'Analisi sensoriale dell'olio di oliva: il panel test, norme e introduzione alla tecnica di assaggio;
- I pregi e i difetti dell'olio;
- Principali oli extravergini della Sardegna. La DOP Sardegna; classificazione e etichettatura;
- Come si presenta un olio (esposizione bottiglia, temperatura di servizio, l'olio in tavola, presentazione binomio olio e territorio, ecc.);
- Olio e salute: Aspetti nutrizionali e medico - salutistici dell'olio extravergine di oliva;
- Analisi sensoriale: degustazione degli oli della Strada del Cannonau e confronto con oli di importazione.

Gruppo di lavoro: **Fabio Fancello, Sebastiano Congiu.**

I vini.

5° giornata martedì 3 dicembre ore 15.00/18.30

- Il Cannonau: cenni storico-culturali, diffusione, dati produttivi ed economici;
- Il vitigno e la sua coltivazione;
- La denominazione di origine;
- Come si presenta un vino (esposizione bottiglia, temperatura di servizio, il vino in tavola, presentazione binomio vino e territorio, ecc.);
- L'etichetta di un vino: a cosa serve? Quali informazioni deve contenere?
- Vino e salute: effetti salutari del vino sull'organismo;
- Analisi sensoriale: principi di degustazione di un vino;
- Caratteristiche del vino Cannonau e principali difetti;
- Analisi sensoriale: Degustazione dei Cannonau di Sardegna prodotti dai soci della Strada.

Gruppo di lavoro: **Antonio Maria Costa, Antonella Casu.**