

Assaggi multisensoriali

Olio,
recondita e suprema
condizione della pentola,
pedistallo di perdizione,
chiave celeste della maionese,
soave e saporoso
sopra le lattughe...
da *Ode all'Olio*, Pablo Neruda

ABSTRACT

Fruttato, erbaceo con note floreali più o meno evidenti, dal sapore piccante, pungente o amaro. Ogni olio è diverso nel gusto, e la degustazione è uno dei fattori decisivi per coglierne qualità e sfumature inaspettate, come per esempio l'aroma della menta, della mandorla, persino del carciofo. Guidati da un Ambassador Monini e un giovane chef, diventeremo assaggiatori per un giorno e, seguendo tutti i passaggi, creeremo il nostro personale "dizionario sensoriale" provando a inventare nuovi abbinamenti. Curiosità, creatività, e tutti i nostri sensi ci accompagneranno inoltre, con un esperto in biologia molecolare, alla scoperta dei segreti e delle proprietà organolettiche e nutraceutiche dell'olio extravergine d'oliva.

In tre parole: **di cosa parliamo oggi**

- **DEGUSTAZIONE**
- **DIZIONARIO SENSORIALE**
- **PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E NUTRACEUTICHE**

LE MIE DOMANDE segna qui le domande che ti vengono in mente

**Schede Masterclass
per gli studenti delle scuole
secondarie di II° grado**



Quiz!

→ Hai seguito la Masterclass? Ora mettiti alla prova con il quiz!

1. La degustazione dell'olio è una tecnica che indaga

- a. L'acidità
- b. L'aroma, il gusto, il colore
- b. Le proprietà nutraceutiche

2. Primo passaggio della degustazione è

- a. L'analisi olfattiva
- b. L'analisi gustativa
- c. L'analisi visiva

3. Durante l'analisi gustativa è importante praticare lo strippaggio, cos'è?

- a. Inspirare mentre si ha l'olio in bocca per sollecitare le papille gustative
- b. Ingerire l'olio
- c. Associare il cibo più adatto

4. Quali sono i parametri della degustazione dell'olio EVO?

- a. Erbaceo, dolce, corpo
- b. Fruttato, amaro, piccantezza, corpo
- c. Fruttato, acido, piccantezza, corpo

5. Ai crostacei alla griglia è meglio accostare

- a. Oli fruttati medi o intensi
- b. Oli piccanti
- c. Oli dolci

1. b; 2. a; 3. a; 4. b; 5. c

**Schede Masterclass
per gli studenti delle scuole
secondarie di II° grado**

