

## Análise sensorial de azeite de oliva na Expointer

Produtor do Prosperato, azeite produzido no RS, dá dicas de como escolher o azeite adequado para o seu paladar

**31/08/2016 11:43:45**

Rafael Marchetti, sócio da Tecnoplanta, empresa que produz o azeite de oliva extra virgem Prosperato, será um dos palestrantes do Sebrae durante a Expointer. A pauta será Olivicultura, especificamente análise sensorial do azeite de oliva. “A ideia é passar noções de como escolher o melhor azeite para seu paladar”, explica o estudioso. “Sem se basear apenas em números, rótulos e conceitos pré-concebidos”, argumenta. O bate-papo, aberto ao público e gratuito, será realizado na sexta-feira, dia 2 de setembro, às 13h, no Pavilhão Internacional, no estande do Salão do Empreendedor Rural.

Marchetti estuda a cultura da oliveira e já fez diversos cursos na área, com especialistas como o italiano Ugo Testa e a espanhola Brígida Jiménez Herrera, uma das mais reconhecidas pesquisadoras da área. Além disso, o produtor do Prosperato é formado em Análise Sensorial de Azeite de Oliva pela Universidade de Davis, na Califórnia, para onde parte novamente no final do mês para concluir o curso de Mestre em Extração de Azeite de Oliva, conduzido por Leandro Ravetti, referência mundial em cultivo de oliveiras e extração de azeite.