



CORSO UFFICIALE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI D'OLIO D'OLIVA PER L'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE

Il corso si articola in 3 livelli:

- **I LIVELLO:** (14h suddivise in 7 giorni) le basi della tecnica dell'assaggio (CE n. 2568/91 e successive modifiche) e la filiera dell'olio extravergine d'oliva dagli aspetti agronomici alla conservazione, con prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e un'introduzione alla valutazione degli abbinamenti olio-cibo.
- **II LIVELLO:** (14h suddivise in 7 giorni) approfondimento degli argomenti del I livello, in particolare sull'aspetto della valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, gli attributi positivi, l'uso in cucina, l'aspetto nutraceutico. Con prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e gli abbinamenti olio-cibo.
- **III LIVELLO:** (12h suddivise in 4 giorni) svolgimento delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Il corso è rivolto solo ai soci AIRO in regola con il pagamento della quota annuale. E' previsto il rilascio di una ricevuta fiscale ai soci, comprensiva di quota associativa annua e costo di iscrizione al corso.

PROGRAMMA DEL CORSO - I LIVELLO

Durata del corso: 14h suddivise in 7 giorni.

Luogo: A Scuola di Gusto - Via Cesare Gnudi, 5, 40127 Bologna

Responsabile del corso: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

Antonietta Mazzeo, antoniettamazzeo@virgilio.it

Costo: 270,00€ a pax + 25,00€ di iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore. La quota deve essere saldata entro il **20 dicembre 2019** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso.

I Lezione lunedì 20 gennaio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Filippo Falugiani, Presidente AIRO

1. Introduzione al corso. La storia dell'olivo dall'antichità ad oggi.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

II Lezione venerdì 24 gennaio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Franco Pasquini presidente Anapoo e Capopanel

1. Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

**III Lezione lunedì 27 gennaio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Cristian Marinelli
Analytical Food**

1. La classificazione merceologica degli oli: caratteristiche chimiche e organolettiche.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

**IV Lezione venerdì 31 gennaio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Simona Pappalardo,
Dott.ssa Agronoma e Assaggiatrice AIRO**

1. Cenni di agronomia: La coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio.
2. Incontro con un produttore selezionato da AIRO e compilazione guidata della scheda di assaggio.

**V Lezione lunedì 3 febbraio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Prof. Alessandro
Parenti, UNIFI**

1. Le tecniche di estrazione e le influenze sulla qualità dell'olio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

**VI Lezione venerdì 7 febbraio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Prof. Alessandro
Parenti, UNIFI**

1. Le tecniche di filtrazione e di conservazione dell'olio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

**VII Lezione lunedì 10 febbraio 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Filippo Falugiani,
Presidente AIRO**

1. Introduzione all'abbinamento olio-cibo con dimostrazione di abbinamento gastronomico a cura di uno Chef selezionato da AIRO.
2. Prova teorica e pratica finale. Rilascio attestati di partecipazione.

PROGRAMMA DEL CORSO - II LIVELLO

Durata del corso: 14h suddivise in 7 giorni.

Luogo: A Scuola di Gusto - Via Cesare Gnudi, 5, 40127 Bologna

Responsabile del corso: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

Antonietta Mazzeo, antoniettamazzeo@virgilio.it

Costo: 295,00€ a pax + 25,00€ di iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

**I Lezione giovedì 19 marzo 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Filippo Falugiani,
Presidente AIRO**

1. Gli attributi positivi dell'olio e la scheda di valorizzazione. L'uso dell'olio extravergine di oliva in cucina.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

**II Lezione venerdì 20 marzo 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Dott. Gastroenterologo
Giacomo Trallori**

1. Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.

2. Assaggio comparativo di diversi olio. Abbinamento cibo-olio a cura di uno Chef selezionato da AIRO.

III Lezione mercoledì 25 marzo 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Fiammetta Nizzi Grifi, DOP Chianti Classico

1. Gli oli certificati: D.O.P., I.G.P., biologico.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

IV Lezione venerdì 27 marzo 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Chiara Cherubini, Analytical Food

1. Leggere l'etichetta: suggerimenti e regole per la lettura e la corretta compilazione dell'etichetta.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio. Abbinamenti cibo-olio.

V Lezione lunedì 30 marzo 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Pietro Barachini, Società Pesciatina d'Olivicoltura

1. I monocultivar: come nascono, cosa sono e che sapore hanno. Le varietà italiane.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

VI Lezione mercoledì 1 aprile 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Alberto Grimelli, Teatro Naturale.

1. L'olio nel mondo: produzione, promozione, caratteristiche.
2. Assaggio comparativo diversi oli esteri. L'olio e il sushi.

VII Lezione lunedì 6 aprile 2020 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo e Filippo Falugiani, Presidente AIRO

1. Prova teorica e pratica finale. Rilascio attestati di partecipazione.

PROGRAMMA DEL CORSO - III LIVELLO

Durata del corso: 12h suddivise in 4 giorni.

Luogo: A Scuola di Gusto - Via Cesare Gnudi, 5, 40127 Bologna

Responsabile del corso: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

Antonietta Mazzeo, antoniettamazzeo@virgilio.it

Costo: 195,00€ a pax + 25,00€ di iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

Prove pratiche per Idoneità Fisiologica - Soglie e Attributi

Prove pratiche: 4 serie di prove per ognuno degli attributi per un totale 16 prove.

I Prova martedì 7 settembre 2020 ore 17.00-20.00. 4 prove sul difetto RISCALDO

II Prova giovedì 9 settembre 2020 ore 17.00-20.00. 4 prove sul difetto RANCIDO

III Prova martedì 14 settembre 2020 ore 17.00-20.00. 4 prove sul difetto AVVINATO

IV Prova giovedì 16 settembre 2020 ore 17.00-20.00. 4 prove sul l'attributo AMARO