

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

Il corso è realizzato secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021 e si articola in 3 parti:

- **I PARTE:** (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.
- **II PARTE:** (14h suddivise in 7 giorni) approfondimento degli argomenti della I parte, 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.
- **III PARTE:** (19h suddivise in 3 giorni) svolgimento delle pratiche e delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Il costo del corso è 890 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. Sconto 10% per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristorati"; soci AIRO "Produttori"; cittadini residenti nei Comuni soci di Associazione Nazionale Città dell'Olio; soci IGP Toscana; pacchetto corso completo (I, II, III parte). La quota comprende: il materiale didattico inviato a casa per la prima e seconda parte del corso e l'aperitivo finale. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 25.

PROGRAMMA DEL CORSO - I PARTE

Durata del corso: 14h suddivise in 7 giorni.

Modalità: online

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

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

Il costo della prima parte del corso è 290 €. La quota deve essere saldata entro il **10 marzo 2023** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso.

I Lezione martedì 4 aprile 2023 ore 18.30-20.30. 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 giovedì 6 aprile 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo

1. Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio.

2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

III Lezione martedì 11 aprile 2023 ore 18.30-20.30. 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 giovedì 13 aprile 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Tommaso Trinci, Dott. Agronomo

1. Cenni di agronomia: La coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

V Lezione martedì 18 aprile 2023 ore 18.30-20.30. 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 giovedì 20 aprile 2023 18.30-20.30. 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 giovedì 27 aprile 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Marta Mugelli, Assaggiatrice AIRO

1. Prova intermedia, teorica e pratica.

PROGRAMMA DEL CORSO - II PARTE

Durata del corso: 14h suddivise in 7 giorni.

Modalità: online

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

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

Il costo della seconda parte del corso è 320 €. La quota deve essere saldata entro il **4 maggio 2023** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso.

I Lezione martedì 23 maggio 2023 ore 18.30-20.30. 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 giovedì 25 maggio 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Giacomo Trallori, Dott. Gastroenterologo

1. Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

III Lezione martedì 30 maggio 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Filippo Legnaioli, Consorzio del Greve Pesa

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 giovedì 1 giugno 2023 ore 18.30-20.30. 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.

V Lezione martedì 6 giugno 2023 ore 18.30-20.30. 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 giovedì 8 giugno 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Alberto Grimelli, Teatro Naturale.

1. L'olio nel mondo: produzione, promozione, caratteristiche.
2. Assaggio comparativo di oli esteri.

VII Lezione martedì 13 giugno 2023 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo

1. Prova intermedia, teorica e pratica.

PROGRAMMA DEL CORSO - III PARTE

Durata del corso: 19h suddivise in 3 giorni.

Luogo: Hotel Mirage, Via Francesco Baracca, 231, 50127 Firenze.

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

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

Con rilascio degli attestati di Idoneità Fisiologica all'Assaggio per coloro che superano le prove selettive.

Il costo della terza parte del corso è 280 €. La quota deve essere saldata entro il **16 giugno 2023** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso.

Lezione prove pratiche - venerdì 30 giugno 2023 ore 15:00-18:00. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo c/o Sala di assaggio delle 4 Commissioni di ANAPOO (Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11, 50144 Firenze)

- Quattro prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio effettuate in sala ufficiale.

Prove selettive per l'Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine - Soglie e Attributi. Prove selettive: 4 serie di prove per ognuno degli attributi: totale 16 prove.

- **I Prova sabato 1 luglio 2023** ore 9.30-11.30 soglie e attributi; ore 11.30-13.30 quattro prove sul difetto RISCALDO.

- **II Prova sabato 1 luglio 2023** ore 14.00-16.00 soglie e attributi; ore 16.00-18.00 quattro prove sul difetto RANCIDO.
- **III Prova domenica 2 luglio 2023** ore 9.30-11.30 soglie e attributi; ore 11.30-13.30 quattro prove sul difetto AVVINATO.
- **IV Prova domenica 2 luglio 2023** ore 14.00-16.00 soglie e attributi; ore 16.00-18.00 quattro prove sull'attributo FRUTTATO.

Ore 18:00 aperitivo presso Hotel Mirage con consegna degli attestati.

REGOLAMENTO

Ai corsisti viene richiesto di prendere visione ed accettare il seguente Regolamento:

- L'iscrizione al corso è permessa ai soli Soci A.I.R.O.
- La frequenza alle prove pratiche in sala di assaggio è obbligatoria.
- La frequenza alle quattro prove selettive è obbligatoria. Non sono ammessi recuperi delle prove o richieste di cambio di data delle stesse. Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso (necessario per l'iscrizione all'Elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini), mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza (quindi il corso non è considerato valido per l'idoneità fisiologica).
- Il numero massimo di assenze consentite per le ore di lezione teorica è pari a 7 ore.
- I singoli corsi sono approvati da un Decreto Dirigenziale Regionale che ne vede la validità nella sua forma programmata all'inizio del corso. A tale ragione l'attestato di idoneità fisiologica può essere rilasciato solo se l'intero corso viene iniziato e terminato nelle date comunicate nel programma del corso.
- Il materiale didattico comprende il Manuale per Assaggiatori AIRO e il Quaderno delle Schede COI. Le slides dei docenti che vengono mostrate durante le lezioni NON fanno parte del materiale didattico che viene fornito ai corsisti.
- Eventuali modifiche durante il corso (cambio orario, data, luogo, o altro) verranno comunicate via mail. Qualunque altra informazione non comunicata via mail non è considerata ufficiale.