

## **Corso ufficiale per Aspiranti Assaggiatori di Olio d'Oliva per l' idoneità fisiologica all' assaggio**

**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.

### **PROGRAMMA DEL CORSO - I LIVELLO**

**Durata corso:** 14h suddivise in 7 giorni.

**Luogo:** Best Western Plus Hotel Galles, Pza Lima 2 - 20124 Milano. Tel. +39 0220484879

**Capopanel:** Dott. Franco Pasquini

**Responsabile del corso:** Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

**Contatti:** Segreteria AIRO: Dott.ssa Elisa Corneli, [info@associazioneairo.com](mailto:info@associazioneairo.com)

**Costo:** 245,00€ a pax + 25,00€ di iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

### **I LIVELLO**

**I Lezione lunedì 24 settembre 2018 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Silvia Maccari**

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 mercoledì 26 settembre 2018 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 lunedì 1 ottobre 2018 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 4 ottobre 2018 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Simona Pappalardo, 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 giovedì 11 ottobre 2018 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 lunedì 15 ottobre 2018 ore 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 martedì 16 ottobre 2018 ore 18.30-20.30. 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. Lezione riassuntiva. Prova teorica e pratica. Rilascio attestati di partecipazione.

## **PROGRAMMA DEL CORSO - II LIVELLO**

**Durata corso:** 14h suddivise in 7 giorni.

**Luogo:** Best Western Plus Hotel Galles, P.za Lima 2 - 20124 Milano. Tel. +39 0220484879

**Capopanel:** Dott. Franco Pasquini

**Responsabile del corso:** Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

**Contatti:** Segreteria AIRO: Dott.ssa Elisa Corneli, [info@associazioneairo.com](mailto:info@associazioneairo.com)

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

### **II LIVELLO**

**I Lezione lunedì 28 gennaio 2019 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Filippo Falugiani, Presidente AIRO**

1. Gli attributi positivi dell'olio e la scheda di valorizzazione.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

**II Lezione mercoledì 30 gennaio 2019 ore 18.30-20.30. 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 lunedì 4 febbraio 2019 ore 18.30-20.30. 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 mercoledì 6 febbraio 2019 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Silvia Maccari**

1. L'uso dell'olio extravergine di oliva in cucina: a crudo e in cottura, a cura di uno Chef selezionato da AIRO.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio. Abbinamenti cibo-olio.

**V Lezione lunedì 11 febbraio 2019 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Pietro Barachini, SPO**

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 13 febbraio ore 18.30-20.30. 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 18 febbraio ore 18.30-20.30. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo e Filippo Falugiani, Presidente AIRO**

1. Prova pratica e teorica finale

## **PROGRAMMA DEL CORSO III LIVELLO**

**Durata corso:** 12h suddivise in 4 giorni.

**Luogo:** Best Western Plus Hotel Galles, P.za Lima 2 - 20124 Milano. Tel. +39 0220484879

**Capopanel:** Dott. Franco Pasquini

**Contatti:** Segreteria AIRO: Dott.ssa Elisa Corneli, [info@associazioneairo.com](mailto:info@associazioneairo.com)

**Costo:** 185,00€ a pax + 25,00€ di iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

### **III LIVELLO: Prove pratiche per idoneità fisiologica Soglie e Attributi**

Prove pratiche: 4 serie di prove per ognuno degli attributi RISCALDO, RANCIDO, AVVINATO, AMARO totale 16 prove.

**I Prova lunedì 18 marzo 2019 ore 17.00-20.00.** Quattro prove sul difetto RISCALDO.

**II Prova martedì 19 marzo 2019 ore 17.00-20.00.** Quattro prove sul difetto RANCIDO.

**III Prova lunedì 25 marzo 2019 ore 17.00-20.00.** Quattro prove sul difetto AVVINATO.

**IV Prova martedì 26 marzo 2019 ore 17.00-20.00.** Quattro prove sul l'attributo AMARO.