

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

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

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

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.