

CORSO UFFICIALE A.I.R.O. PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI D'OLIO D'OLIVA per l'ottenimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine

Il **corso ufficiale** si articola in 12 lezioni per un totale di **35 ore** da svolgere in 5 giornate. Si svolgerà presso Best Western Plus Hotel Galles, Piazza Lima, 2 – 20124 – Milano, tranne la lezione di sabato 11 febbraio dalle 10.00 alle 13.30 (VII lezione), che si svolgerà presso la Nuova Sala Panel di O'Live & Italy (Via Tirandi 6, 25128 Brescia).

Il corso è composto da lezioni frontali, quattro prove pratiche e quattro prove selettive secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021 e dalla Circolare MiPAAF n. 2377 del 13/05/2020. Il Capopanel responsabile del corso è il Dott. Franco Pasquini. Al termine del corso verrà rilasciato, a seguito del superamento delle prove selettive, l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extra vergini e Vergini.

Il costo del corso è 980 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. Sconto 15% per iscrizione entro il 15 dicembre 2022. Sconto 10% per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristorati"; soci AIRO "Produttori"; aziende agricole con sede in un Comune soci di Città dell'Olio. La quota comprende: il materiale didattico, la cena finale e la trasferta presso la sala di assaggio a Brescia. Se si desidera pranzare presso Best Western Plus Hotel Galles durante le giornate del corso, è possibile usufruire del 15% di sconto sui piatti in menù. La quota del corso deve essere saldata entro il **30 dicembre 2022** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 20.

PROGRAMMA DEL CORSO

I GIORNATA - Sabato 28 gennaio 2023

Introduzione al corso *Orario 10:00 - 10:30. Filippo Falugiani (Presidente AIRO)*

DOCENTE: Dott. Cristian Marinelli

I Lezione - 10:30/13:30 (3.0 h)

- Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio (2.5 h)
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: gli oli italiani parte 1 (1 h)

DOCENTE: Dott. Chiara Cherubini

II Lezione - 14.30/15.30 (1 h)

- Chimica e salute: caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli. Effetti benefici degli oli di eccellenza sulla salute dei consumatori

DOCENTE: Dott. Chiara Cherubini

III Lezione - 15.30/18:00 (2.5 h)

- Leggere l'etichetta: suggerimenti e regole per la lettura e la corretta compilazione dell'etichetta (1.5 h)
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: i difetti da laboratorio parte 1 (1 h)

II GIORNATA - Sabato 4 febbraio 2023

DOCENTE: Capo Panel Dott. Aleandro Ottanelli

IV Lezione - 10:00/12:30 (2.5 h)

- Agronomia: La coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio (1.5 h)
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: oli italiani parte 2 (1 h)

DOCENTE: Dott. Marco Scanu

V Lezione - 12:30/13:30 (1 h)

- Le varietà italiane e mondiali e i modelli di impianto dal tradizionale al superintensivo

DOCENTE: Dott. Marco Scanu

VI Lezione - 14:30/18:00 (3.5 h)

- Le tecniche di estrazione e le influenze sulla qualità dell'olio (1.5 h)
- Le tecniche di filtrazione e di conservazione dell'olio (1 h)
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: i difetti da laboratorio parte 2 (1 h)

III GIORNATA Sabato 11 febbraio 2023

Ritrovo ore 9:00 presso Best Western Plus Hotel Galles e partenza in pullman

DOCENTE: Capo Panel Dott.ssa Maria Paola Gabusi

VII Lezione - 10:00/13:30 (3.5 h)

- Prove pratiche di assaggio in stanza ufficiale atte a familiarizzare con gli strumenti dell'assaggiatore professionista

Rientro in pullman ore 14:00 presso Best Western Plus Hotel Galles

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

VIII Lezione - 14:30/18:00 (3.5 h)

- Le soglie: rancido
- Prima prova selettiva: rancido

IV GIORNATA Domenica 12 febbraio 2023

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

IX Lezione - 10:00/13:30 (3.5 h)

- Le soglie: avvinato
- Seconda prova selettiva: avvinato

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

X Lezione - 14:30/18:00 (3.5 h)

- Le soglie: riscaldamento
- Terza prova selettiva: riscaldamento

V GIORNATA Sabato 25 febbraio 2023

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

XI Lezione - 10:00/13:30 (3.5 h)

- Le soglie: fruttato
- Quarta prova selettiva: fruttato

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

XII Lezione - 14:30/18:00 (3.5 h)

- Prova teorica
- Consegna attestati

Ore 20:00 cena finale con abbinamento olio-cibo presso un Ristorante dell'Olio AIRO

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.