

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

**Il corso è realizzato in base al DM del 7/10/2021 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 e un'introduzione alla valutazione degli abbinamenti olio-cibo.
- **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 e gli abbinamenti olio-cibo.
- **III PARTE:** (15h suddivise in 5 giorni) svolgimento delle pratiche e delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

### **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](mailto:info@associazioneairo.com)

La quota deve essere saldata entro il **15 aprile 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 25.

**I Lezione lunedì 9 maggio 2022 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 mercoledì 11 maggio 2022 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 16 maggio 2022 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 mercoledì 18 maggio 2022 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Marco Pampaloni, Dott. Agronomo e Capo Panel**

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 lunedì 23 maggio 2022 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 mercoledì 25 maggio 2022 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 venerdì 27 maggio 2022 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](mailto:info@associazioneairo.com)

La quota deve essere saldata entro il **25 maggio 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.

**I Lezione lunedì 13 giugno 2022 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 mercoledì 15 giugno 2022 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 lunedì 20 giugno 2022 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 22 giugno 2022 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 lunedì 27 giugno 2022 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 mercoledì 29 giugno 2022 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 venerdì 1 luglio 2022 ore 18.30-20.30. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo**

1. Prova intermedia, teorica e pratica.

## **PROGRAMMA DEL CORSO - III PARTE**

**Durata del corso:** 15h 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](mailto:info@associazioneairo.com)

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

La quota deve essere saldata entro il 1 aprile 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 15.

**Lezione prove pratiche - venerdì 15 luglio 2022 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 16 luglio 2022** ore 10.00-11.00 soglie e attributi; ore 11.00-13.00 quattro prove sul difetto RISCALDO.
- **II Prova sabato 16 luglio 2022** ore 14.00-15.00 soglie e attributi; ore 15.00-17.00 quattro prove sul difetto RANCIDO.
- **III Prova domenica 17 luglio 2022** ore 10.00-11.00 soglie e attributi; ore 11.00-13.00 quattro prove sul difetto AVVINATO.
- **IV Prova domenica 17 luglio 2022** ore 14.00-15.00 soglie e attributi; ore 15.00-17.00 quattro prove sull'attributo FRUTTATO.