

CORSO UFFICIALE AIRO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI D'OLIO D'OLIVA PER L'IDONEITÀ FIOLOGICA 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

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

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

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.