

IN COLLABORAZIONE CON:



PARTNERS:



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

**Il corso ufficiale si articola in 13 lezioni frontali, 4 prove pratiche e 4 prove selettive per un totale di 41 ore da svolgere in 16 giornate. Il corso è suddiviso in 3 parti:**

- **I PARTE:** (15h 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.
- **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:** (12h suddivise in 2 giorni) svolgimento delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Il corso è strutturato 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 850 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. **Sconto 10%** per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristorati"; soci AIRO "Produttori"; cittadini residenti nei Comuni soci di Associazione Nazionale Città dell'Olio; soci IGP Toscano; pacchetto corso completo (I, II, III parte). Costo del corso riservato ai **Soci FISAR**: 675 €. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 15. La quota deve essere saldata entro il **lunedì 12 febbraio 2024** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso. È possibile iscriversi alla singole parti del corso suddividendo l'importo come segue: I parte 280 €; II parte 310 €, III parte 260 €.

# PROGRAMMA DEL CORSO - I PARTE

**Durata del corso:** 15h suddivise in 7 giorni.

**Luogo:** P.za Giosuè Borsi 59100 Prato.

**Capopanel responsabile del corso:** Dott. Franco Pasquini

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

Il costo della prima parte del corso è 280 €. La quota deve essere saldata entro il **12 febbraio 2024** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio della I parte del corso.

## **I Lezione 5 marzo 2024 ore 19.00-21.00. 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 7 marzo 2024 ore 19.00-21.00. 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 12 marzo 2024 ore 19.00-21.00. 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 14 marzo 2024 ore 19.00-21.00. 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 19 marzo 2024 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Professor Alessandro Parenti, UNIFI**

1. Le tecniche di estrazione e le influenze sulla qualità dell'olio.
2. Le tecniche di filtrazione e di conservazione dell'olio.

## **VI Lezione 21 marzo 2024 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)**

1. Quattro prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio effettuate in sala ufficiale.

## **VII Lezione 26 marzo 2024 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Marta Mugelli, Assaggiatrice AIRO**

1. Prova intermedia, teorica e pratica.

## PROGRAMMA DEL CORSO - II PARTE

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

**Luogo:** P.za Giosuè Borsi 59100 Prato.

**Capopanel responsabile del corso:** Dott. Franco Pasquini

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

Il costo della seconda parte del corso è 310 €. La quota deve essere saldata entro il **16 aprile 2024** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio della II parte del corso.

### **I Lezione 7 maggio 2024 ore 19.00-21.00. 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 9 maggio 2024 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Giacomo Trallori, Dott. Gastroenterologo**

1. Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.
2. Assaggio comparativo di diversi oli. Abbinamento olio-cibo a cura di uno Chef selezionato da AIRO.

### **III Lezione 14 maggio 2024 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Christian Sbardella, Consorzio IGP Toscano**

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 16 maggio 2024 ore 19.00-21.00. 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. Abbinamento olio-cibo.

### **V Lezione 21 maggio 2024 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Aleandro Ottanelli**

1. Le varietà italiane e i modelli di impianto dal tradizionale al superintensivo.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

### **VI Lezione 23 maggio 2024 ore 19.00-21.00. 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 28 maggio 2024 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo**

1. Prova intermedia, teorica e pratica.

## PROGRAMMA DEL CORSO - III PARTE

**Durata del corso:** 12h suddivise in 2 giorni.

**Luogo:** P.za Giosuè Borsi 59100 Prato.

**Capopanel responsabile del corso:** Dott. Franco Pasquini

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

Il costo della seconda parte del corso è 260 €. La quota deve essere saldata entro il **18 maggio 2024** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio della II parte del corso.

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

**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 8 giugno 2024** ore 10:00/13:30 (3.5 h)
    - Spiegazione di come si svolgono le prove selettive
    - Le soglie: rancido
    - Prima prova selettiva: rancido
  - **II Prova sabato 8 giugno 2024** ore 14:30/17:00 (2.5 h)
    - Le soglie: riscaldamento
    - Seconda prova selettiva: riscaldamento
  - **III Prova domenica 9 giugno 2024** ore 10:00/12:30 (2.5 h)
    - Le soglie: avvinato
    - Terza prova selettiva: avvinato
  - **III Prova domenica 9 giugno 2024** ore 13:30/17:00 (3.5 h)
    - Le soglie: fruttato
    - Quarta prova selettiva: fruttato
    - Consegna degli attestati e saluti finali
- 

## 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.