
CONNESSI CON L'OLIO

WEBINAR SULLE CONOSCENZE DI BASE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

PROGRAMMA DEL CORSO

Durata del corso: 6h suddivise in 3 lezioni.

Luogo: online, su piattaforma Zoom.

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

Il costo del corso è 180,00 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. La quota comprende il materiale didattico inviato a casa, comprensivo di: quaderno degli appunti con le schede di assaggio; 12 campioni di olio; bicchierini con tappo; tovaglietta; un bicchiere di vetro AIRO. La quota deve essere saldata entro il giorno **18 ottobre 2025** 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.

I Lezione lunedì 10 novembre 2025 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Filippo Falugiani, Direttore AIRO

1. L'ABC dell'olio: introduzione al mondo dell'olio e alla tecnica di assaggio.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

II Lezione lunedì 17 novembre 2025 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Cristian Marinelli, Docente AIRO

1. Olive oil mixology: processo di produzione e mondo dei blend e monocultivar.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.

III Lezione lunedì 24 novembre 2025 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Chiara Cherubini, Docente AIRO

1. Consapevoli all'acquisto: come leggere l'etichetta, caratteristiche salutistiche e di qualità.
2. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio.