

## **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 Auditorium ChiantiBanca, Via Giovanni Paolo II, 1 – 53035 – Monteriggioni (Siena), tranne la lezione di mercoledì 18 gennaio dalle 15.00 alle 18.30 (VII lezione), che si svolgerà presso la Sala di assaggio delle 4 Commissioni di ANAPOO (Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11, 50144 Firenze).

Il corso è composto da lezioni frontali, quattro prove pratiche e quattro prove selettive secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021. Il Capo panel 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 15% per iscrizione entro il 15 dicembre 2022. Sconto 10% per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristoranti"; soci AIRO "Produttori"; cittadini residenti nei Comuni soci di Associazione Nazionale Città dell'Olio; soci IGP Toscana. La quota comprende: il materiale didattico e la cena finale. 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 - Lunedì 9 gennaio 2023**

- 15:00/15:30 - Benvenuto e saluti del Presidente (0.5 h)

**DOCENTE:** Dott. Cristian Marinelli

**I Lezione - 15:30/18:30 (3.0 h)**

- Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio (2.0 h)
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: gli oli italiani parte 1 (1 h)

## **II GIORNATA - Mercoledì 11 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Dott. Chiara Cherubini

**II Lezione** - 15:00/16:00 (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** - 16:00/18:30 (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)

## **III GIORNATA - Venerdì 13 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Capo Panel Dott.ssa Fiammetta Nizzi Grifi

**IV Lezione** - 15:00/17:30 (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** - 17:30/18:30 (1 h)

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

## **IV GIORNATA - Lunedì 16 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Dott. Marco Scanu

**VI Lezione** - 15:00/18:30 (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)

## **V GIORNATA Mercoledì 18 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Capo Panel Dott. Franco Pasquini c/o Sala di assaggio delle 4 Commissioni di ANAPOO (Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11, 50144 Firenze)

**VII Lezione - 15:00/18:30 (3.5 h)**

- 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 per un totale 16 prove.

**VI GIORNATA Venerdì 20 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Capo Panel Dott. Franco Pasquini

**VIII Lezione - 15:00/18:30 (3.5 h)**

- Soglie: rancido
- Prima prova selettiva: quattro prove sul difetto rancido

**IV GIORNATA Sabato 28 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Capo Panel Dott. Franco Pasquini

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

- Soglie: avvinato
- Seconda prova selettiva: quattro prove sul difetto avvinato

**DOCENTE:** Capo Panel Dott. Franco Pasquini

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

- Soglie: riscaldamento
- Terza prova selettiva: quattro prove sul difetto riscaldamento

**V GIORNATA Domenica 29 gennaio 2023**

**DOCENTE:** Capo Panel Dott. Franco Pasquini

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

- Soglie: fruttato
- Quarta prova selettiva: quattro prove sull'attributo 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.