

## **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 secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021 e dalla Circolare MiPAAF n. 2377 del 13/05/2020 e si articola 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:** (16h suddivise in 4 giorni) svolgimento delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Il costo del corso è 920 €, 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 in un Comune socio di Città dell'Olio; soci IGP Toscana; pacchetto corso completo (I,II,III parte).

La quota comprende: il materiale didattico, gli abbinamenti olio-cibo e la cena finale.

### **PROGRAMMA DEL CORSO - I PARTE**

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

**Modalità:** 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)

Il costo della prima parte del corso è 290 €. La quota deve essere saldata entro il **10 marzo 2023** 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 27 marzo 2023 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 mercoledì 29 marzo 2023 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 lunedì 3 aprile 2023 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 mercoledì 5 aprile 2023 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 mercoledì 12 aprile 2023 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 lunedì 17 aprile 2023 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 mercoledì 19 aprile 2023 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.

**Modalità:** 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)

Il costo della seconda parte del corso è 350 €. La quota deve essere saldata entro il **21 aprile 2023** 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 8 maggio 2023 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 mercoledì 10 maggio 2023 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 lunedì 15 maggio 2023 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 mercoledì 17 maggio 2023 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 lunedì 22 maggio 2023 ore 19.00-21.00. 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 24 maggio 2023 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 lunedì 29 maggio 2023 ore 19.00-21.00. 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.**

**Il costo della prima parte del corso è 280 €.** La quota deve essere saldata entro il **5 giugno 2023** 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.

**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 lunedì 12 giugno 2023** ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sul difetto RISCALDO.

- **II Prova mercoledì 14 giugno 2023** ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sul difetto RANCIDO.
- **III Prova lunedì 19 giugno 2023** ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sul difetto AVVINATO.
- **IV Prova mercoledì 21 giugno 2023** ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sull'attributo FRUTTATO.

***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.