

Al via i Corsi AIRO per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva

Sono in programma a Milano e a Montespertoli i Corsi AIRO per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine. I corsi si articolano in tre livelli scopri tutti i dettagli qui:

[Corso Milano](#)

CORSO UFFICIALE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Milano

IL CORSO SI ARTICOLA IN TRE LIVELLI

I LIVELLO (19h in 2 giorni): Le basi della tecnica dell'assaggio (CEE n.3568/91 e successive modifiche) e la filiera dell'olio extravergine d'oliva, dagli aspetti agronomici alla conservazione. Prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e introduzione alla valutazione degli abbinamenti olio-cibo.

II LIVELLO (19h in 2 giorni): Approfondimento degli argomenti del I livello, in particolare sull'aspetto della valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, attributi positivi, uso in cucina, aspetti nutrizionali. Prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e abbinamenti olio-cibo.

III LIVELLO (19h in 4 giorni): Svolgimento delle prove selettive secondo il metodo COI, coordinate dal Capo Panel responsabile del corso.

INFO
Elio Corradi
Responsabile didattico AIRO Italia
info@associazioneairo.com
tel. 308 7964299

airo
Associazione Nazionale Città dell'Olio

ANAP
ANAP
Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti

SEMPERARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI
SEMPERARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI

Associazione Nazionale Città dell'Olio

[Corso Montepertoli](#)

**CORSO UFFICIALE PER ASPIRANTI
ASSAGGIATORI DI
OLIO DI OLIVA**

Montepertoli (FI)

IL CORSO SI ARTICOLA IN TRE LIVELLI

LIVELLO 01h in 2 giorni: Le basi della tecnica dell'assaggio (CEE n.356/91 e successive modifiche) e la filiera dell'olio extravergine d'oliva, dagli aspetti agronomici alla conservazione. Prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e introduzione alla valutazione degli abbinamenti olio-cibo.

IL LIVELLO 02h in 2 giorni: Approfondimento degli argomenti del I livello, in particolare sull'aspetto della valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, attributi positivi, uso in cucina, aspetti nutrizionali. Prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e abbinamenti olio-cibo.

IL LIVELLO 03h in 4 giorni: Svolgimento delle prove selettive secondo il metodo CDI, coordinate dal Capo Panel responsabile del corso.

OLIO Elina Cerrek
Responsabile didattica AIRO Italia
info@associazioneairo.com
tel. 326 7964259

airo
Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Comune di
Montepertoli

Toscana

ANAP
Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Associazione Nazionale
Città dell'Olio