

COME SI ASSAGGIA L'OLIO - 16 GENNAIO 2024

Al via il 20° Corso per assaggiatori di Oli Evo promosso da UNAPROL-Fondazione Ewoo School

Tutto pronto per il **20° CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI** con rilascio di attestato di idoneità fisiologica promosso da UNAPROL - Fondazione Ewoo School. Il corso, autorizzato dalla Regione Lazio, consente di ottenere l'idoneità fisiologica all'assaggio, requisito essenziale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di Oli di Oliva Vergini ed Extra Vergini. Il corso è tenuto secondo i criteri stabiliti dal Regolamento (CEE) n. 2568/91 e smi.



UNAPROL | in collaborazione con **Fondazione ewooschool**

da **Martedì 13 FEBBRAIO 2024**

20° CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI

CON ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA

On Line 13-20-27 Febbraio | 5-12-19-26 Marzo
2-9-16 Aprile dalle ore 19.00 alle 21.00

In Presenza 23 Aprile dalle ore 11.00 alle ore 19.30
24 Aprile dalle ore 9.30 alle ore 18.00

SAVE THE OLIVES | ISCRIVENDOSI A QUESTO CORSO CONTRIBUIRÁ A SALVARE GLI OLIVI SECOLARI IN PUGLIA MINACCIATI DALLA STELLE

Ewooschool: via Nazionale 89/a - Roma
tel. 06 48093257 | +39 335 7915671
info@ewooschool.it | www.ewooschool.it

DESTINATARI

Tutti coloro che sono interessati ad avvicinarsi professionalmente alla cultura dell'assaggio dell'olio. Il corso si rivolge ad aspiranti tecnici assaggiatori di oli oliva vergini, produttori di olio, frantoiani ed operatori che intendano migliorare il proprio prodotto, ristoratori e consumatori che desiderino imparare a distinguere e scegliere gli oli di qualità.

Il corso è articolato in lezioni teoriche e sessioni pratiche. Parte integrante del corso è costituita da quattro prove selettive di riallineamento, che - se superate - danno diritto al rilascio del certificato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio, requisito essenziale per la successiva partecipazione alle 20 sedute di addestramento in sala panel che rendono possibile l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini.

CONTENUTI

Origine, caratteristiche, storia e diffusione dell'olivo

Introduzione all'analisi, l'assaggiatore e il suo ruolo



La valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini

Le caratteristiche chimico fisiche degli oli

Principi agronomici della coltura dell'olivo

Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e normativa

Metodo COI per l'assaggio

Prove pratiche di assaggio per il riconoscimento dei difetti e dei pregi

4 Prove selettive di riallineamento (D.MIPAAF 7 ottobre 2021, art. 2)

Rilascio dell'attestato di idoneità fisiologica (al superamento delle 4 prove selettive di riallineamento)

CALENDARIO E ORARI

Il corso consta di 35 ore complessive ed è così suddiviso:

13 - 20 - 27 febbraio 2024 Online dalle ore 19.00 alle 21.00

5 - 12 - 19 - 26 marzo 2024 Online dalle ore 19.00 alle 21.00

2 - 9 - 16 aprile 2024 Online dalle ore 19.00 alle 21.00

23 aprile 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 11.00 alle ore 19.30

24 aprile 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 9.30 alle ore 18.00

Iscrivendoti a questo corso, contribuirai a salvare gli olivi secolari in Puglia minacciati dalla Xylella con l'iniziativa "Save the olives".

Il corso verrà attivato con un numero minimo di 10 partecipanti.

La Fondazione Evooschool si riserva il diritto di rinviarlo o annullarlo, provvedendo al rimborso della quota di iscrizione.

Il corso rientra nel progetto "**CITTÀ DELL'OLIO MASTER CAMP**" promosso dall'**Associazione nazionale Città dell'Olio** che prevede alcuni momenti formativi rivolti agli amministratori e ai dipendenti degli Enti Soci. Un percorso promosso da Città dell'Olio in collaborazione con l'Università degli Studi di Roma - Unitelma Sapienza, Fondazione Ewoo School e Centro Ricerche sAu. Obiettivo del Corso è permettere l'acquisizione di conoscenze e competenze per la valorizzazione e la gestione dei sistemi locali.