

## Fondazione Evoo School organizza il 19° Corso per assaggiatori di Oli Evo

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.



### 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:

- 19 gennaio 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 18.00 alle ore 22.00
- 20 gennaio 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 9.30 alle ore 18.30
- 26 gennaio 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 18.00 alle ore 22.00
- 27 gennaio 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 9.30 alle ore 18.30
- 2 febbraio 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 18.00 alle ore 22.00
- 3 febbraio 2024 presso la sede Evooschool in via Nazionale 89/a Roma dalle ore 9.30 alle ore 17.30

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