



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

CITTÀ DELL'OLIO MASTER CAMP



Città dell'Olio
Master Camp

CITTÀ DELL'OLIO MASTER CAMP

L'Associazione nazionale Città dell'Olio per l'anno 2024 ha inserito tra le proprie attività lo svolgimento di un programma di formazione rivolto agli amministratori e ai dipendenti degli Enti Soci Città dell'Olio denominato **"CITTÀ DELL'OLIO MASTER CAMP"** che prevede alcuni momenti formativi utili alla vita amministrativa della compagine sociale.

CHE COSA È

Città dell'Olio Master Camp è il primo Corso di perfezionamento rivolto agli amministratori delle Città dell'Olio. Un percorso promosso da Città dell'Olio in collaborazione con l'Università degli Studi di Roma - Unitelma Sapienza, Fondazione Evoo 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.

COME FUNZIONA

Il Corso è strutturato in 3 moduli.

Il primo modulo realizzato in collaborazione con la Fondazione EvooSchool (Unaprol) prevede il "Corso per assaggiatore di Oli di Oliva vergine con rilascio di attestato di idoneità fisiologica", rivolto esclusivamente agli amministratori e dipendenti degli Enti Soci delle Città dell'Olio.

Il corso, si articolerà in dieci giornate gestite online (dal 13 febbraio al 16 aprile 2024 - dalle ore 19 alle ore 21) e due organizzate in presenza presso la sede della Fondazione EvooSchool, in via Nazionale 89/A a Roma (23 e 24 aprile 2024- 8 ore circa per ciascuna giornata) in allegato il programma. Nelle



trentacinque ore del corso verranno trattati temi che riguarderanno la storia e cultura dell'olio, la raccolta e la trasformazione, le normative e la classificazione, la chimica e la vendita.

Elemento centrale del corso sarà l'acquisizione delle corrette tecniche di degustazione con un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici dell'EVO, inoltre verranno forniti elementi utili per l'abbinamento con il cibo. Il corso prevederà alcune prove selettive per la verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato e quattro prove pratiche di analisi sensoriale. Il percorso professionalizzante fornirà le competenze tecniche e formali per potersi iscrivere all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini.

Il corso sarà articolato in 35 ore totali ed il costo riservato alle Città dell'Olio sarà pari ad € 420.00 a persona.

Visti i posti limitati (max 20), è necessario iscriversi entro e non oltre il 20 dicembre 2023 (in caso di superamento della quota max prevista terremo conto della cronologia di arrivo).

La Segreteria nazionale nella persona della D.ssa Romina Scollato rimane a disposizione per ogni necessità (tel. 0577/329109 -2)

Scarica il [programma](#)

Scarica il [modulo di iscrizione](#)

Invia la scheda a info@cittadellolio.it o chiama lo 0577 329109