

CORSO UFFICIALE AIRO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI D'OLIO D'OLIVA PER L'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA VERGINE

Il corso si articola in 3 livelli:

- **I LIVELLO:** (15h suddivise in 7 giorni) le basi della tecnica dell'assaggio (CEE 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 e un'introduzione alla valutazione degli abbinamenti olio-cibo.
- **II LIVELLO:** (14h suddivise in 7 giorni) approfondimento degli argomenti del I livello, 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 LIVELLO:** (16h suddivise in 4 giorni) svolgimento delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

PROGRAMMA DEL CORSO - I LIVELLO

Durata del corso: 15h suddivise in 7 giorni

Luogo: Best Western Plus Hotel Galles. Piazza Lima, 2 – 20124 – Milano

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

La quota deve essere saldata entro il **17 dicembre 2021** 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 17 gennaio 2022 ore 18:30-20:30. 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 19 gennaio 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo e Capo Panel

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 24 gennaio 2022 ore 18:30-20:30. 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 26 gennaio 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Marco Pampaloni, Dottore Agronomo e Capo Panel

1. Cenni di agronomia: la coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio.
2. Incontro con un produttore selezionato da AIRO e compilazione guidata della scheda di assaggio.

V Lezione lunedì 31 gennaio 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Prof. Alessandro Parenti, Università degli Studi di Firenze

1. Le tecniche di estrazione e le influenze sulla qualità dell'olio.
2. Le tecniche di filtrazione e di conservazione dell'olio.

VI Lezione mercoledì 2 febbraio 2022 ore 15:00-18:00. DOCENTE: Maria Paola Gabusi c/o Nuova Sala Panel di O'Live & Italy (Via Tirandi 6, 25128 Brescia)

1. Prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio effettuate in sala ufficiale.

VII Lezione lunedì 7 febbraio 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Filippo Falugiani, Presidente AIRO

1. Prova teorica e pratica. Rilascio attestati di partecipazione.

PROGRAMMA DEL CORSO - II LIVELLO

Durata del corso: 14h suddivise in 7 giorni

Luogo: Best Western Plus Hotel Galles. Piazza Lima, 2 – 20124 – Milano

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

La quota deve essere saldata entro il **11 febbraio 2021** 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 7 marzo 2022 ore 18:30-20:30. 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 9 marzo 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Dott. Gastroenterologo Giacomo Trallori

1. Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.
2. Assaggio comparativo di diversi olio. Abbinamento olio-cibo a cura di uno Chef selezionato da AIRO.

III Lezione lunedì 14 marzo 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Fiammetta Nizzi Grifi, DOP Chianti Classico e Capo Panel

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 16 marzo 2022 ore 18:30-20:30. 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. Abbinamenti olio-cibo.

V Lezione lunedì 21 marzo 2022 ore 18:30-20:30. 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 23 marzo 2022 ore 18:30-20:30. 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 28 marzo 2022 ore 18:30-20:30. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo e Capo Panel

1. Prova teorica e pratica. Rilascio attestati di partecipazione.

PROGRAMMA DEL CORSO - III LIVELLO

Durata del corso: 16h suddivise in 4 giorni

Luogo: Best Western Plus Hotel Galles. Piazza Lima, 2 – 20124 – Milano

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

Contatti: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

La quota deve essere saldata entro il **8 aprile 2022** 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 per un totale 16 prove.

I Prova lunedì 9 maggio 2022 ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sul difetto RISCALDO.

II Prova mercoledì 11 maggio 2022 ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sul difetto RANCIDO.

III Prova lunedì 16 maggio 2022 ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sul difetto AVVINATO.

IV Prova mercoledì 18 maggio 2022 ore 16.00-18.00 soglie; ore 18.00-20.00 quattro prove sull'attributo FRUTTATO.