

## 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 fasi 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 7964259

**airo**  
Associazione Nazionale Città dell'Olio

**SEMPERARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI**  
ANAP  
Associazione Nazionale Città dell'Olio

### [Corso Montespertoli](#)

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

Montepertoli (FI)

**IL CORSO SI ARTICOLA IN TRE LIVELLI**

**I LIVELLO (16h 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.

**II LIVELLO (16h 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 (16h in 4 giorni):** Svolgimento delle prove selettive secondo il metodo CDI, coordinate dal Capo Panel responsabile del corso.

**OLIO** Elina Cernek  
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