



Al via Corso ufficiale AIRO per aspiranti assaggiatori d'olio d'oliva

Tutto pronto per il Corso ufficiale AIRO per aspiranti assaggiatori d'olio d'oliva per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine. Il corso è realizzato in base al DM del 7/10/2021 e si articola in 3 parti. La prima (14h suddivise in 7 giorni) sulle basi della tecnica dell'assaggio (CE n. 2568/91 e successive modifiche) e sulla 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; la seconda parte (14h suddivise in 7 giorni) verte sull'approfondimento degli argomenti della I parte, 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; la terza (15h suddivise in 5 giorni) incentrata sullo svolgimento delle pratiche e delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Leggi il programma del Corso [qui](#).