

In partenza il Corso online di formazione per assaggiatori promosso da A.I.R.O.

A.I.R.O., Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio, organizza anche nel 2023 il **Corso ufficiale per Aspiranti Assaggiatori d'Olio d'Oliva** che si svolgerà in modalità **Online**. Si tratta di un percorso formativo completo pensato per professionisti e appassionati che vogliono approfondire la conoscenza dell'olio d'oliva di qualità ma che non hanno la possibilità di partecipare ai corsi in presenza.

Il corso ufficiale inizierà **martedì 4 aprile** e si articolerà in lezioni, assaggi e prove pratiche per un totale di **47 ore** da svolgere in 17 giornate. Si svolgerà in **modalità online** attraverso l'utilizzo della **Piattaforma Zoom dalle 18.30 alle 20.30**, tranne la lezione di venerdì 30 giugno che si svolgerà a **Firenze**, presso la *Sala di assaggio delle 4 Commissioni di ANAPOO (Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11)*, e le prove pratiche di assaggio del 1 e 2 Luglio, che si svolgeranno sempre a Firenze presso l'*Hotel Mirage Florence (Via Francesco Baracca, 231/18)*.

*Per le lezioni pratiche di assaggio che si svolgeranno durante la modalità online verranno **inviati a casa** dei partecipanti i **campioni** necessari per la degustazione.*

Gli argomenti didattici sono suddivisi in **tre parti**: la I parte affronterà le basi della tecnica dell'assaggio e la filiera dell'olio extravergine d'oliva dagli aspetti agronomici alla conservazione, con prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini; la II parte sarà un 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; infine, la III si articolerà con delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Il capo panel e responsabile del corso è il dott. Franco Pasquini, assaggiatore professionista dal 1995 e Capo Panel COI dal 1997. Dal 2011 è presidente di ANAPOO (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti dell'Olio di Oliva).

Al termine verrà rilasciato **l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva**, indispensabile per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extra vergini e Vergini.

Il costo del corso è 890 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. Sconto 15% per iscrizione **entro il 31 gennaio 2023**. Sconto 10% per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristorati"; soci AIRO "Produttori"; cittadini residenti in un Comune socio di Città dell'Olio; soci IGP Toscana.

La quota comprende il **materiale didattico inviato a casa** per la prima e seconda parte del corso, e **l'aperitivo finale** presso l'Hotel Mirage Florence.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Per info e iscrizioni: www.associazioneairo.com

A.I.R.O.

L'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio è nata, nel 2013, su iniziativa del ristoratore Filippo Falugiani e dei produttori oleari Marta e Matteo Mugelli. È composta da una squadra di professionisti e oggi conta più di 600 soci, di cui oltre 200 aziende produttrici di olio e più di 70 ristoranti in tutto il mondo.

L'obiettivo di A.I.R.O. è quello di promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità, portandolo sulle tavole di quei ristoranti in grado di valorizzarne l'utilizzo, attraverso strumenti quali carte degli oli, metodi di servizio, piatti in abbinamento e concorsi. Ne supporta la divulgazione con pubblicazioni e corsi di formazione rivolti a produttori, professionisti, ristoratori e appassionati. Infine, organizza manifestazioni e convegni.

A.I.R.O. inizia la sua attività con il primo concorso nel 2012 dedicato alla figura di Marco Mugelli, esperto elaiotecnico a livello mondiale, al quale è dedicato l'operato dell'associazione. Oggi il concorso si è evoluto nell'evento *Taste the difference*.

Dal 2015 organizza corsi divulgativi per assaggiatori di olio d'oliva. Dal 2017 si affiancano alle attività anche i Corsi Ufficiali per Aspiranti Assaggiatori d'Olio d'Oliva e dal 2019 organizza annualmente il corso per Tecnico Frantoiano.