

EVO - 15 FEBBRAIO 2024

## Al via il 23° Corso per assaggiatori di Fondazione EvooSchool - dal 15 aprile

Il corso, autorizzato dalla Regione Lazio, consente di ottenere l'idoneità fisiologica all'assaggio, requisito essenziale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di Oli di Oliva Vergini ed Extra Vergini. Il corso è tenuto secondo i criteri stabiliti dal Reg. UE 2022/2105 e dal D.M. del MIPAAF 07/10/ 2021.

### DESTINATARI

Tutti coloro che sono interessati ad avvicinarsi professionalmente alla cultura dell'assaggio dell'olio. Il corso si rivolge ad aspiranti tecnici assaggiatori di oli oliva vergini, produttori di olio, frantoiani ed operatori che intendano migliorare il proprio prodotto, ristoratori e consumatori che desiderino imparare a distinguere e scegliere gli oli di qualità.

Il corso è articolato in lezioni teoriche e sessioni pratiche. Parte integrante del corso è costituita da quattro prove selettive di riallineamento, che - se superate - danno diritto al rilascio del certificato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio, requisito essenziale per la successiva partecipazione alle 20 sedute di addestramento in sala panel che rendono possibile l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini.

### CONTENUTI

- Origine, caratteristiche, storia e diffusione dell'olivo
- Introduzione all'analisi, l'assaggiatore e il suo ruolo
- La valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini
- Le caratteristiche chimico fisiche degli oli
- Principi agronomici della coltura dell'olivo
- Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli
- Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e normativa
- Metodo COI per l'assaggio
- Prove pratiche di assaggio per il riconoscimento dei difetti e dei pregi
- 4 Prove selettive di riallineamento (D.MIPAAF 7 ottobre 2021, art. 2)
- Rilascio dell'attestato di idoneità fisiologica (al superamento delle 4 prove selettive di riallineamento)

### CALENDARIO E ORARI

Il corso consta di 35 ore complessive in formula "mista" da lunedì 15 aprile 2024 a venerdì 31 maggio 2024.

#### ONLINE

15 - 18 - 22 - 29 aprile

6 - 9 - 13 - 16 maggio

dalle ore 18.30 alle ore 20.30

#### IN PRESENZA



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

22 maggio dalle ore 10.30 alle ore 20.00  
+ 23 maggio dalle ore 9.00 alle ore 18.30

**OPPURE**

30 maggio dalle ore 10.30 alle ore 20.00  
+ 31 maggio dalle ore 9.00 alle ore 18.30

Le giornate in presenza devono essere concordate precedentemente con la segreteria didattica

*Il corso verrà attivato con un numero minimo di 10 partecipanti.*

*La Fondazione Evooschool si riserva il diritto di rinviarlo o annullarlo, provvedendo al rimborso della quota di iscrizione.*