

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

Il corso è realizzato secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021 e si articola in 2 parti:

- **I PARTE:** (25h suddivise in 12 giorni) le basi della tecnica dell'assaggio e la filiera dell'olio extravergine d'oliva dagli aspetti agronomici alla conservazione. Approfondimento 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.
- **II PARTE:** (10h suddivise in 2 giorni) svolgimento delle prove selettive secondo il metodo COI, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Il costo del corso è 890 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. Sconto 15% per iscrizione entro il **15 ottobre 2024**. Sconto 10% per: soci AIRO "Gold"; soci AIRO "Ristoranti"; soci AIRO "Produttori"; cittadini residenti nei Comuni soci di **Associazione Nazionale Città dell'Olio (ANCO)**; soci **IGP Toscano**; pacchetto corso completo (I e II parte).

La quota comprende: il materiale didattico e gli abbinamenti olio-cibo.

PROGRAMMA DEL CORSO - I PARTE

Durata del corso: 25h suddivise in 12 giorni.

Modalità: Hotel Villa Carlotta, Via Michele di Lando, 3, 50125 Firenze

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

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

Il costo della prima parte del corso è 610 €. La quota deve essere saldata entro il **20 dicembre 2025** 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 10.

I Lezione lunedì 13 gennaio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Filippo Falugiani, AIRO

1. Introduzione al corso. La storia dell'olivo dall'antichità ad oggi.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

II Lezione mercoledì 15 gennaio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo

1. Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

III Lezione lunedì 20 gennaio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Cristian Marinelli, Analytical Food

1. La classificazione merceologica degli oli: caratteristiche chimiche e organolettiche.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

IV Lezione mercoledì 22 gennaio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Marco Pampaloni, Dott. Agronomo e Capo Panel

1. Cenni di agronomia: La coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

V Lezione lunedì 27 gennaio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Professor Alessandro Parenti, UNIFI

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 29 gennaio 2025 ore 15:00-18:00. DOCENTE: Franco Pasquini, Presidente Anapoo c/o Sala di assaggio delle 4 Commissioni di ANAPOO (Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11, 50144 Firenze)

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

VII Lezione lunedì 3 febbraio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Filippo Falugiani, 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.

VIII Lezione mercoledì 5 febbraio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Giacomo Trallori, Dott. Gastroenterologo

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

IX Lezione lunedì 10 febbraio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Christian Sbardella, Consorzio IGP Toscano

1. Gli oli certificati: D.O.P., I.G.P., biologico.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

X Lezione mercoledì 12 febbraio 2025 ore 19.00-21.00. 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.

XI Lezione lunedì 17 febbraio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Aleandro Ottanelli

1. Le varietà italiane e i modelli di impianto dal tradizionale al superintensivo.
2. Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio.

XII Lezione mercoledì 19 febbraio 2025 ore 19.00-21.00. DOCENTE: Alberto Grimelli, Teatro Naturale.

1. L'olio nel mondo: produzione, promozione, caratteristiche.
2. Assaggio comparativo diversi oli esteri. L'olio e il sushi.

PROGRAMMA DEL CORSO - II PARTE

Durata del corso: 10h suddivise in 2 giorni.

Luogo: Hotel Villa Carlotta, Via Michele di Lando, 3, 50125 Firenze

Capopanel responsabile del corso: Dott. Franco Pasquini

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

Con rilascio degli attestati di Idoneità Fisiologica all'Assaggio per coloro che superano le prove selettive.

Il costo delle prove selettive è 280 €. La quota deve essere saldata entro il **10 febbraio 2025** 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 10.

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: totale 16 prove.

- **I - II Prova sabato 1 marzo 2025** ore 9:30/14:30 (5 h)
 - Spiegazione di come si svolgono le prove selettive
 - Le soglie: rancido
 - Prima prova selettiva: rancido
 - Le soglie: riscaldamento
 - Seconda prova selettiva: riscaldamento
- **III - IV Prova domenica 2 marzo 2025** ore 9:30/14:30 (5 h)
 - Le soglie: avvinato
 - Terza prova selettiva: avvinato
 - Le soglie: fruttato
 - Quarta prova selettiva: fruttato
 - Consegna degli attestati e saluti finali

REGOLAMENTO

Ai corsisti viene richiesto di prendere visione ed accettare il seguente Regolamento:

- L'iscrizione al corso è permessa ai soli Soci A.I.R.O.
- La frequenza alle prove pratiche in sala di assaggio è obbligatoria.
- La frequenza alle quattro prove selettive è obbligatoria. Non sono ammessi recuperi delle prove o richieste di cambio di data delle stesse. Ai partecipanti che hanno

superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso (necessario per l'iscrizione all'Elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini), mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza (quindi il corso non è considerato valido per l'idoneità fisiologica).

- Il numero massimo di assenze consentite per le ore di lezione teorica è pari a 7 ore.
- I singoli corsi sono approvati da un Decreto Dirigenziale Regionale che ne vede la validità nella sua forma programmata all'inizio del corso. A tale ragione l'attestato di idoneità fisiologica può essere rilasciato solo se l'intero corso viene iniziato e terminato nelle date comunicate nel programma del corso.
- Il materiale didattico comprende il Manuale per Assaggiatori AIRO e il Quaderno delle Schede COI. Le slides dei docenti che vengono mostrate durante le lezioni NON fanno parte del materiale didattico che viene fornito ai corsisti.
- Eventuali modifiche durante il corso (cambio orario, data, luogo, o altro) verranno comunicate via mail. Qualunque altra informazione non comunicata via mail non è considerata ufficiale.