

CORSO UFFICIALE A.I.R.O. PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI D'OLIO D'OLIVA per l'ottenimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva vergine

Il **corso ufficiale** si articola in 16 lezioni per un totale di **35 ore** da svolgere in 6 giornate. Si svolgerà presso Palazzo Bizzarrini - Sede Unione dei Comuni della Val di Merse (Via Tiberio Gazzei, 24, 53030 Radicondoli Siena), tranne la III giornata, che si svolgerà presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11, 50144 Firenze.

Il corso è composto da lezioni frontali, quattro prove pratiche e quattro prove selettive secondo quanto disposto dal D.M. 07/10/2021 e dalla Circolare MiPAAF n. 2377 del 13/05/2020. Il Capopanel responsabile del corso è il Dott. Franco Pasquini. Al termine del corso verrà rilasciato, a seguito del superamento delle prove selettive, l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extra vergini e Vergini.

Il costo del corso è 750 €, per partecipare è necessario essere **Socio AIRO**. La quota del corso deve essere saldata entro venerdì **12 gennaio 2024** e non si effettuano rimborsi oltre 15 giorni precedenti l'inizio del corso. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 15.

PROGRAMMA DEL CORSO

I GIORNATA - Lunedì 29 gennaio 2024

Saluti e introduzione al corso 10:00/10:30

*Amministrazione del Comune di Radicondoli
Filippo Falugiani (Presidente AIRO)*

DOCENTE: Dott. Cristian Marinelli

I Lezione - 10:30/12:30 (2.0 h)

- Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: gli oli italiani parte 1

DOCENTE: Dott. Cristian Marinelli

II Lezione - 12:30/13:30 (1 h)

- La classificazione merceologica degli oli

DOCENTE: Dott.ssa Chiara Cherubini

III Lezione - 14.30/16.00 (1.5 h)

- Chimica e salute: caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli. Effetti benefici degli oli di eccellenza sulla salute dei consumatori

DOCENTE: Dott.ssa Chiara Cherubini

IV Lezione - 16.00/18:30 (2.5 h)

- Leggere l'etichetta: suggerimenti e regole per la lettura e la corretta compilazione dell'etichetta
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: i difetti da laboratorio parte 1

II GIORNATA - Martedì 30 gennaio 2024

DOCENTE: Dott. Aleandro Ottanelli

V Lezione - 10:00/12:30 (2.5 h)

- Agronomia: La coltivazione dell'olivo e l'influenza sulla qualità dell'olio
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: oli italiani parte 2

VI Lezione - 12:30/13:30 (1 h)

- Le varietà italiane e mondiali e i modelli di impianto dal tradizionale al superintensivo

DOCENTE: Dott. Marco Scanu

VII Lezione - 14:30/16:30 (2.0 h)

- Le tecniche di estrazione e le influenze sulla qualità dell'olio

VIII Lezione - 16:30/18:30 (2.0 h)

- Le tecniche di filtrazione e di conservazione dell'olio
- Assaggio con compilazione guidata della scheda di assaggio COI: i difetti da laboratorio parte 2

III GIORNATA Mercoledì 31 gennaio 2024

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

IX Lezione - 14:30/17:30 (3.5 h) presso Sala di assaggio delle 4 Commissioni di ANAPOO (Istituto Tecnico Agrario di Firenze, via delle Cascine 11, 50144 Firenze).

- Prove pratiche di assaggio in stanza ufficiale atte a familiarizzare con gli strumenti dell'assaggiatore professionista

IV GIORNATA Lunedì 5 febbraio 2024

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

X Lezione - 10:00/13:30 (3.5 h)

- Spiegazione di come si svolgono le prove selettive
- Le soglie: rancido
- Seconda prova selettiva: rancido

DOCENTE: Associazione Nazionale Città dell'Olio (ANCO)

XI Lezione - 14:30/15:30 (1 h)

- L'oleoturismo come opportunità di sviluppo per la filiera olivicolo-olearia.

DOCENTE: Dott. Filippo Falugiani e Tommaso Vatti (chef AIRO, La Pergola di Radicondoli)

XII Lezione - 15:30/18:30 (3 h)

- Gli attributi positivi dell'olio e l'uso dell'olio extravergine di oliva in cucina
- Assaggio comparativo diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
- Abbinamento olio-cibo a cura dello chef Tommaso Vatti

V GIORNATA Martedì 6 febbraio 2024

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

XIII Lezione - 14:00/16:30 (2.5 h)

- Le soglie: riscaldamento
- Quarta prova selettiva: riscaldamento

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

XIV Lezione - 16:30/19:00 (2.5 h)

- Prova teorica e pratica, con assaggio di alcuni oli

VI GIORNATA Mercoledì 7 febbraio 2024

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

XV Lezione - 14:00/16:30 (2.5 h)

- Le soglie: avvinato
- Quarta prova selettiva: avvinato

DOCENTE: Capo Panel Dott. Franco Pasquini

XVI Lezione - 16:30/19:00 (2.5 h)

- Le soglie: fruttato
- Quarta prova selettiva: fruttato
- Consegna attestati

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.