

## TERZO LIVELLO PROGRAMMA DEL CORSO

# 3

**DURATA DEL CORSO:** 12 ore suddivise in 4 lezioni, dalle ore 16 alle ore 19  
**LUOGO:** Allegroitalia San Pietro all'Orto 6 - Via San Pietro all'Orto 6, Milano  
**CONTATTI:** Segreteria AIRO, Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com  
**COSTO:** 185,00€ + 25,00€ quota d'iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

## PROVE PRATICHE PER IDONEITÀ FISIOLÓGICA

### SOGLIE E ATTRIBUTI

Soglie di gruppo: riscaldamento, avvinato e rancido  
Prove selettive svolte con il metodo COI e condotte dal Capo Panel responsabile del corso Dott. Franco Pasquini, presidente ANAPOO: verranno effettuate 4 serie di prove per ognuno degli attributi (riscaldamento, rancido, avvinato, amaro) per un totale di 16 prove

#### GIOVEDÌ 5 APRILE 2018

1a, 2a, 3a e 4a prova riscaldamento

#### GIOVEDÌ 12 APRILE 2018

1a, 2a, 3a e 4a prova rancido

#### GIOVEDÌ 19 APRILE 2018

1a, 2a, 3a e 4a prova avvinato

#### GIOVEDÌ 26 APRILE 2018

1a, 2a, 3a e 4a prova amaro



## PERCORSO FORMATIVO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIO D'OLIVA

Il corso si articola in **40 ore di lezione ripartite su tre livelli**. Il primo e il secondo livello sono composti da sette incontri ciascuno (due ore a serata, per un totale di 28 ore), il terzo, invece, prevede quattro incontri di tre ore (12 ore totali).

Il **primo livello** vuole fornire le basi della tecnica d'assaggio, un metodo oggettivo riconosciuto dal regolamento comunitario (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche. Vuole, inoltre, fornire conoscenze di base su tutta la filiera dell'olio extravergine d'oliva, dagli aspetti agronomici alla conservazione. Il corso prevede anche prove pratiche di assaggio di oli vergini ed extravergini e una introduzione alla valutazione degli abbinamenti

olio-cibo. Il **secondo livello** è, invece, dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva attraverso la dettagliata illustrazione del suo uso in cucina e degli aspetti nutraceutici. Sono previste prove pratiche di assaggio di oli di qualità sia italiani che esteri e dimostrazioni di abbinamento gastronomico. Il **terzo livello** si compone di 12 ore finalizzate all'ottenimento dell'attestato di idoneità fisiologica che comprendono lo svolgimento di specifiche "prove selettive" proposte secondo il metodo COI e condotte dal Capo Panel responsabile del corso Dott. Franco Pasquini (soglie di gruppo e quattro prove per ciascuno degli attributi riscaldamento, rancido, avvinato e amaro, per un totale di sedici prove).

### PRIMO LIVELLO PROGRAMMA DEL CORSO

# 1

**DURATA DEL CORSO:** 14 ore suddivise in 7 lezioni, dalle ore 19 alle ore 21  
**LUOGO:** AllegroItalia San Pietro all'Orto 6 - Via San Pietro all'Orto 6, Milano  
**CONTATTI:** Segreteria AIRO, Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com  
**COSTO:** 245,00€ + 25,00€ quota d'iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

#### I LEZIONE, LUNEDÌ 25 SETTEMBRE 2017 | A. Alpi, Seminario Veronelli - F. Falugiani, pres. AIRO - C. Gazzana assaggiatrice AIRO

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

#### II LEZIONE, MERCOLEDÌ 27 SETTEMBRE 2017 | Alberto Grimelli, Teatro Naturale - Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

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

#### III LEZIONE, LUNEDÌ 2 OTTOBRE 2017 | Franco Pasquini, presidente ANAPOO - Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

1. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche dell'olio
2. I difetti dell'olio: cosa sono, come riconoscerli, come evitarli
3. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio

#### IV LEZIONE, MERCOLEDÌ 4 OTTOBRE 2017 | Giuseppe Mazzocolin, Felsina - Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

1. La storia dell'olivo e dell'olio dall'antichità ad oggi
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio

#### V LEZIONE, LUNEDÌ 9 OTTOBRE 2017 | Simona Pappalardo, agr.ma e assaggiatrice AIRO - Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

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

#### VI LEZIONE, MERCOLEDÌ 11 OTTOBRE 2017 | Marco Scanu, Dievole - Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

1. Le tecniche di estrazione e di conservazione dell'olio e le influenze sulla qualità: la parola al produttore
2. Presentazione di un'azienda produttrice di olio extravergine d'oliva di eccellenza

#### VII LEZIONE, LUNEDÌ 16 OTTOBRE 2017 | Chef Tano Simonato, Tano Passami l'Olio - Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO

1. Introduzione all'abbinamento olio-cibo, dimostrazione di abbinamento gastronomico
2. Lezione riassuntiva. Prova teorica e pratica. Rilascio attestati di partecipazione



### SECONDO LIVELLO PROGRAMMA DEL CORSO

# 2

**DURATA DEL CORSO:** 14 ore suddivise in 7 lezioni, dalle ore 19 alle ore 21  
**LUOGO:** AllegroItalia San Pietro all'Orto 6 - Via San Pietro all'Orto 6, Milano  
**CONTATTI:** Segreteria AIRO, Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com  
**COSTO:** 295,00€ + 25,00€ quota d'iscrizione annuale ad AIRO come Socio Sostenitore

#### I LEZIONE, LUNEDÌ 29 GENNAIO 2018 | Filippo Falugiani, presidente AIRO

1. Gli attributi positivi dell'olio e la scheda di valorizzazione
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio

#### II LEZIONE, MERCOLEDÌ 31 GENNAIO 2018 | Chef Matia Barciulli, Osteria di Passignano

1. Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
3. Incontro con lo Chef e abbinamento olio-cibo

#### III LEZIONE, LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2018 | Fiammetta Nizzi Grifi, DOP Chianti Classico

1. Gli oli certificati: D.O.P., I.G.P., biologico, eccetera
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
3. Assaggio con abbinamento cibo-olio con piatti della cucina lombarda

#### IV LEZIONE, MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO 2018 | Chef milanese

1. L'uso dell'olio extravergine di oliva in cucina: a crudo e in cottura
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
3. Incontro con lo Chef e abbinamento olio-cibo

#### V LEZIONE, LUNEDÌ 12 FEBBRAIO 2018 | Pietro Barachini, SPO

1. Il monocoltivar: come nascono, cosa sono e che sapore hanno. Le varietà italiane
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
3. Abbinamento olio-cibo e incontro con responsabile di sala

#### VI LEZIONE, LUNEDÌ 19 FEBBRAIO 2018 | Alberto Grimelli, Teatro Naturale

1. L'olio nel mondo: produzione, promozione, caratteristiche
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
3. Abbinamento con piatti di cucina etnica

#### VII LEZIONE, MERCOLEDÌ 21 FEBBRAIO 2018 | Franco Pasquini, presidente ANAPOO - Filippo Falugiani, presidente AIRO

1. Prova pratica e teorica finale
2. Prove pratiche di assaggio di diversi oli con compilazione guidata della scheda di assaggio
3. Consegna degli attestati e degustazione dei migliori oli partecipanti al concorso "Il Magnifico 2017"