

CORSO DI AVVIO ALL'ASSAGGIO DI OLIO D'OLIVA VERGINE

Obiettivo

La qualificazione di aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva. Considerato il crescente interesse verso la genuinità degli oli extravergine d'oliva, l'obiettivo del corso è fornire le conoscenze e le competenze per riconoscere l'olio extravergine di oliva di qualità mediante l'uso dei propri "sensi".

Modalità di svolgimento del corso

Il corso comprende 3-4 ore di lezioni suddivise in frontali e sessioni di assaggio guidato.

- La parte teorica riguarda i principi:
della tecnologia di trasformazione e della conservazione degli oli, le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa, i principi morfo-bio-agronomici dell'olivo e la tracciabilità dell'olio.
- Le prove teorico-pratiche di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI di oli vergini d'oliva per il riconoscimento dei principali difetti e pregi degli OEVO

Responsabile del corso: dott. Innocenzo Muzzalupo

Accreditamento MIPAAFT con D.D. n. 1126 del 22 febbraio 2018

Attestati rilasciati:

- Attestato di frequenza;

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO

(Dott. Innocenzo Muzzalupo)

