

Al via il nuovo corso per assaggiatori di olio di oliva

«Ciascuno avverte che è in corso un epocale mutamento sociale che coinvolge appieno l'agricoltura. Il divenire del comparto olio d'oliva, per certi aspetti rivoluzionario, è già iniziato...». Era il 2001 e Luigi Veronelli apriva la strada a una nuova cultura dell'olio, elemento essenziale della cultura gastronomica italiana e mediterranea, alimento dalle proprietà e potenzialità straordinarie, oggi giustamente al centro dell'attenzione dei consumatori.

Dopo il consenso riscosso dalla prima edizione, **Seminario Permanente Luigi Veronelli**, associazione per la cultura del vino e degli alimenti fondata dal padre della critica gastronomica italiana, e **AIRO, Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio**, presentano il secondo corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva.

Il percorso di formazione interamente dedicato all'olio d'oliva prenderà avvio **lunedì 24 settembre** in una location d'eccezione, il **Best Western Plus Hotel Galles** di piazza Lima 2 a **Milano**, e consentirà ai partecipanti – ristoratori, operatori della distribuzione e appassionati – di apprendere le virtù organolettiche, salutistiche e culturali dell'olio d'oliva, ottenendo, previo il superamento delle prove finali, l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di oli d'oliva riconosciuto dal **MIPAAF**, utile all'iscrizione nell'*Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini*.



Il percorso di studio si articola in un programma su **tre livelli** e sarà condotto da un selezionato parterre di agronomi, assaggiatori, consulenti e giornalisti specializzati. Si partirà con lo studio della tecnica di assaggio e con l'approfondimento della filiera dell'olio extravergine d'oliva, dagli aspetti agronomici alla conservazione. Il secondo livello consentirà di ampliare il bagaglio delle conoscenze acquisite, puntando l'attenzione sulla valorizzazione a tavola dell'olio extravergine d'oliva, sul suo uso in cucina e sulla sua valenza nutraceutica, comparando la produzione, la promozione e le caratteristiche specifiche degli oli d'oliva italiani con prodotti esteri.

Nei primi due livelli i partecipanti si cimenteranno con prove pratiche di assaggio, **assaggiando oltre 60 oli EVO**, e

apprenderanno le modalità di **abbinamento olio-cibo** incontrando produttori e chef associati AIRO. Il terzo livello, infine, si concentrerà sullo svolgimento delle **prove selettive secondo il metodo COI**, condotte dal Capo Panel responsabile del corso.

Le lezioni saranno condotte da docenti con esperienza internazionale, tra i quali **Franco Pasquini**, presidente di ANAPOO, **Cristian Marinelli**, chimico e assaggiatore professionista di olio d'oliva, **Alessandro Parenti**, professore dell'Università di Firenze, **Giacomo Trallori**, gastroenterologo, **Fiammetta Nizzi Grifi**, Capo Panel DOP Chianti Classico e **Alberto Grimelli**, agronomo e direttore di Teatro Naturale.

«Dalla collaborazione con A.I.R.O. è nato un percorso formativo dedicato alla degustazione e alla cultura dell'olio di oliva, un'opportunità per conoscere approfonditamente un prodotto che unisce storia millenaria e forte grado di innovazione. Raccolto dopo raccolto, la continua ottimizzazione dei processi produttivi in campo e in frantoio consente di esplorare nuovi traguardi qualitativi, confermando le eccezionali potenzialità di una filiera fondamentale per l'agricoltura e la cucina italiane» - afferma **Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli.**



«I consumatori sono sempre più interessati alla qualità degli alimenti e l'olio non fa eccezione. Ciò spinge anche i ristoratori e gli operatori di settore a prestare sempre maggiore attenzione alle materie che utilizzano, a partire dall'olio, elemento straordinario poiché combina cultura, gusto e salute. Per questo, riproponendo il messaggio lanciato da Luigi Veronelli e avvalendoci della collaborazione del suo Seminario Permanente, diamo avvio al secondo percorso di formazione con la mission di avvicinare un numero sempre maggiore di professionisti e consumatori alla civiltà dell'ulivo e dell'olio» - afferma **Filippo Falugiani, fondatore e Presidente di A.I.R.O.**

[Programma completo](#)

[Modulo di iscrizione](#)