

Corso per aspiranti assaggiatori di olio di oliva

Anche per quest'anno il *Seminario Veronelli* ha confermato la Partnership con A.I.R.O. (*Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio*) per la realizzazione del percorso formativo per **Aspiranti Assaggiatori di olio di oliva**.



Il corso si svolgerà **a partire dal 18 marzo 2019**, in orario serale (18:30-20:00) presso il *Best Western Plus Hotel Galles*, situato in Piazza Lima 2 a Milano.

La conduzione delle lezioni è stata affidata ad alcuni dei massimi esperti del settore. A partire dalla prima lezione, un parterre di agronomi, professori, dottori, assaggiatori, consulenti e giornalisti specializzati accompagna i partecipanti nel loro percorso formativo.

Personalità autorevoli quali:

Filippo Falugiani - Presidente di A.I.R.O.;

Franco Pasquini - Presidente di ANAPOO;

Alberto Grimelli - Dottore agronomo e giornalista;

Fiammetta Nizzi Grifi - Dottore agronomo del Consorzio Olio DOP Chianti Classico;

Alessandro Parenti - Professore dell'Università degli Studi di Firenze;

Marco Pampaloni - Dottore agronomo;

Simona Pappalardo - Dottore agronomo e assaggiatrice AIRO, Cristian Marinelli - RAQ presso Food Analytical;

Giacomo Trallori - Dottore gastroenterologo;

Pietro Barachini - Società Pesciatina di Olivicoltura;

Matia Barciulli - Chef "Osteria di Passignano" (1 Stella Michelin);

Silvia Maccari - Chef "The Florence School of Olive Oil".









•



La proposta didattica è stata sviluppata in tre livelli, è possibile iscriversi al primo livello e decidere in seguito se proseguire con i successivi e ottenere il diploma di Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine, riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (MIPAAFT).

Il primo livello ha per oggetto le conoscenze di base relative alla filiera dell'olio extravergine di oliva, dagli aspetti agronomici alla conservazione e i fondamenti della tecnica di degustazione trasmessi attraverso l'assaggio di oli vergini ed extravergini e la valutazione degli abbinamenti olio-cibo.

Si prosegue poi, nel secondo livello, con approfondimenti delle tematiche affrontate nel primo livello, prove pratiche di assaggio di oli di qualità sia italiani che esteri e dimostrazioni di abbinamento gastronomico.

Il terzo livello, infine, è riservato ai corsisti interessati ad acquisire l'attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio di

oli di oliva vergini e si comporrà di quattro appuntamenti dedicati alle prove selettive sugli attributi riscaldamento, rancido, avvinato e amaro.

[Programma completo del corso](#)

[Scheda di iscrizione](#)