A Bologna si studia per diventare assaggiatore di olio di oliva

Sotto le Due torri parte un corso ufficiale autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo

Il Corso assaggiatore di Olio d’oliva parte a gennaio a Bologna.

Il **Corso assaggiatore di olio d’oliva** organizzato a Bologna da **AIRO** (Associazione Internazionale Ristoranti dell’Olio), riconosciuto dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo** (MIPAAFT), si inquadra nel percorso formativo che l’associazione porta avanti per far conoscere l’intera filiera olivicola e formare esperti nella degustazione e abbinamento dell’olio al cibo.

Inserito nel contesto della dieta mediterranea, l’oro verde vanta comprovate proprietà terapeutiche: l’olio extravergine di oliva è un prodotto straordinario che, se consumato nelle giuste quantità, riduce il rischio cardiovascolare, migliora il profilo lipidico e riduce i valori della pressione arteriosa, oltre ad essere un valido alleato nella prevenzione del tumore all’intestino. Costituisce **un vero e proprio farmaco**, come riportato recentemente dalla **Food and Drugs Administration** statunitense. Dunque, consumarlo con moderazione e nelle sue migliori espressioni qualitative è anche una scelta a favore della nostra salute e del nostro benessere.

Corso assaggiatore di olio d’oliva: destinatari e proposta didattica

I destinatari di queste lezioni che hanno luogo in **Emilia Romagna**, ma anche in **Toscana** e **Lombardia**, sono i professionisti del settore olivicolo, i ristoratori, gli operatori del commercio agroalimentare e tutti gli appassionati e cultori della gastronomia.

La proposta didattica di articola in tre livelli distinti; è possibile iscriversi al primo e decidere in

seguito se proseguire con i successivi e ottenere il diploma di ***Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine***

Corso di degustazione di olio d'oliva a Bologna: tre livelli

Dopo il successo di **Firenze** e **Milano**, il corso di degustazione di olio d'oliva arriva per la **prima volta a Bologna** dove le lezioni **inizieranno il 20 gennaio 2020** in orario serale (19:00-21:00) presso "**A Scuola di Gusto"** in via Cesare Gnudi, 5.

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

Nel **secondo livello** vengono approfonditi gli argomenti del primo livello, in particolare sull'aspetto della valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, gli attributi positivi, l'uso in cucina, l'aspetto nutraceutico, con una panoramica sulle cultivar nazionali e internazionali. Il corso punta inoltre alla valorizzazione dell'abbinamento gastronomico, per cui ci sono **Chef selezionati da AIRO** che presentano le loro proposte, durante le quali i corsisti hanno modo di testare l'incidenza dell'olio sul piatto, cercando di scoprire i segreti dell'abbinamento olio-cibo. Sono previste prove pratiche di assaggio di oli di qualità, sia italiani che esteri.

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 riscaldo, rancido, avvinato e amaro.

Il corso si articola in tre livelli.

Gli insegnanti del corso

La conduzione delle lezioni è stata affidata ad alcuni dei **massimi esperti del settore**: agronomi, professori, dottori, assaggiatori, consulenti e giornalisti specializzati. Personalità autorevoli quali: Filippo Falugiani – Presidente di A.I.R.O., Franco Pasquini – Presidente e capo panel di ANAPOO, Alberto Grimelli – Dottore agronomo e giornalista, Fiammetta Nizzi Grifi – Dottore agronomo del Consorzio Olio DOP Chianti Classico, Cristian Sbardella – responsabile marketing e comunicazione Olio IGP Toscano, Alessandro Parenti – Professore dell'Università degli Studi di Firenze, Marco Pampaloni – Dottore agronomo e capo panel, Simona Pappalardo – Dottore agronomo e assaggiatrice AIRO, Cristian Marinelli – RAQ presso Analytical Food, Chiara Cherubini – tecnico di laboratorio Analytical Food, Giacomo Trallori – Dottore gastroenterologo, Pietro Barachini – Società Pesciatina di Olivicoltura, Silvia Maccari – Chef "The Florence School of Olive Oil", Farida Furini – tecnico di laboratorio Valore Italia.

Il corso è tenuto secondo i criteri stabiliti dal Reg CEE n° 2568/91 e successive modifiche e dal decreto MIPAAF del 18 giugno 2014.

Per informazioni:

Responsabile Didattica e Ricerca AIRO, **Dott.ssa Elisa Corneli**: info@associazioneairo.com

Responsabile Didattica AIRO Emilia Romagna, **Antonietta Mazzeo**: antoniettamazzeo@virgilio.it

Per scaricare il **programma completo e la domanda d'iscrizione**: **www.associazioneairo.com.**

Data di creazione
27/12/2019
Autore
redazione