

Azienda Speciale Centro Italia: Corso di assaggiatore olio di oliva, ultimi posti disponibili



FARA IN SABINA (Rieti) – Ultimi posti disponibili per il Corso Assaggiatore Olio organizzato dall’Azienda speciale Centro Italia della CCIAA di Rieti Viterbo insieme all’Associazione Sabina Flavour ed in collaborazione con l’Università Agraria di Corese Terra ed il Consorzio Sabina Olivicoltori. Le richieste di iscrizione saranno comunque ammesse fino al 31 ottobre p.v. fino ad un massimo di 20 partecipanti.

Il responsabile e docente del corso è il dott. Gianfranco De Felici, capo panel di diversi Comitati d’assaggio degli oli di oliva professionali, ufficialmente riconosciuti dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. De Felici ha inoltre operato come esperto italiano nel Gruppo analisi organolettica olio di oliva istituito in seno al Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid ed è spesso componente delle giurie nazionali ed internazionali di valutazione degli oli di oliva vergini (Ercole olivario, Mario Solinas – COI; Sol d’Oro – Sirena d’Oro, Montiferru, Biol). Il restante corpo docente vede il coinvolgimento di altri capi panel, docenti e professionisti esperti nella materia.

Il corso, organizzato ai sensi dell’art. 2 del D.M. 7 ottobre

2021, avrà una durata di 39 ore e si svolgerà, dal 25 novembre 2024 al 20 gennaio 2025, nelle giornate di lunedì, mercoledì e venerdì, dalle ore 16 alle ore 19. Le date di svolgimento delle lezioni sono le seguenti: 25 – 27 e 29 novembre 2024, 2 – 4 – 6 – 9 – 11 – 13 e 16 dicembre 2024, 10 – 13 e 20 gennaio 2025. Il programma dettagliato delle lezioni sarà pubblicato a breve.

Le sessioni formative pratiche si svolgeranno presso la sala panel accreditata di Castelnuovo di Farfa gestita dall'Associazione Sabina Flavour, le lezioni teoriche si terranno invece a Fara in Sabina presso le aule dell'Università agraria di Corese Terra.

La quota di iscrizione è di € 500 IVA compresa. Per iscriversi è necessario compilare il modulo di iscrizione disponibile al link

<https://www.aziendacentroitalia.it/corso-assaggiatore-olio-di-oliva/> ed inviarlo a formazione@aziendacentroitalia.it. La quota di partecipazione sarà versata successivamente su richiesta degli uffici.

Il corso di Assaggiatore di Olio di Oliva rientra nel percorso formativo di Tecnico ed esperto degli oli di oliva vergini ed extravergini, al termine del quale è possibile iscriversi nell'apposito Elenco nazionale, istituito ai sensi dell'art. 3 della legge n. 313/1998, e richiedere così l'inserimento nei diversi Comitati assaggio ufficiali di olio di oliva operanti in Italia.

Per ulteriori informazioni: tel. 0746/1898270 (Rieti), 0761/234270 (Viterbo) email

formazione@aziendacentroitalia.it.