

Corsi per tecnici assaggiatori di olio

Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo

Sono in fase di organizzazione i corsi per tecnici assaggiatori di olio vergine di oliva che si terranno dal 23 Novembre 2009 al 19 Dicembre 2009: a Latina nella sede dell'ASPOL e la sala panel della Camera di Commercio, nel comune di Sonnino nell'Auditorium San Marco, nel comune di Itri nell'Aula consiliare. I corsi, organizzati dal CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina), nell'ambito del progetto per la promozione e valorizzazione dell'agricoltura della Provincia di Latina (Assessorato all'Agricoltura - Bando 2009), sono rivolti a produttori, frantoiani, ristoratori, agronomi e tecnici, commercianti del settore oleario, e appassionati. Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione e conservazione, e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a "scoprire" e "riconoscere" i pregi e i difetti degli oli esaminati. Al corso parteciperà in qualità di relatore-istruttore uno dei massimi esperti del settore: il Capo Panel C.O.I., Giulio Scatolini. Per maggiori informazioni e adesioni contattare le associazioni CAPOL e ASPOL al n. 0773.1952282