



L'OLIO, LA QUALITÀ, LA LEGGE

L'olio vergine d'oliva (olio di frantoio) è l'unico prodotto che per essere classificato deve essere sottoposto all'analisi sensoriale.

PROTAGONISTI di questa valutazione sono gli "ASSAGGIATORI DI OLIO" che per diventare tali ed essere iscritti nell'ELENCO NAZIONALE dei Tecnici ed Esperti assaggiatori di olio extravergine d'oliva, devono aver frequentato un Corso apposito ed aver ottenuto l'ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO.

Nel rispetto della Norma, l'UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) accanto ai Corsi base, rivolti a quanti vogliano avvicinarsi al mitico mondo dell'olio extravergine,

organizza a partire dal 29 settembre 2022

un Corso, autorizzato dalla Regione Lazio, per il rilascio del "ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO" nella sua sede di Roma, via di Vigna Murata 571, presso la Sala Panel Polifunzionale dell'ITAS "G.GARIBALDI"

Il corso rivolto a tutti gli operatori del settore si avvale della docenza di tecnici ed esperti assaggiatori formati all'analisi sensoriale secondo le regole del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Il costo del Corso per gli iscritti all'associazione UMAO è di € 450,00 comprensivi di:

- **Attestato di Idoneità fisiologico all'assaggio dell'olio vergine di oliva**
- **Materiale di consumo ed utilizzazione sala Panel**
- **Copie in formato PDF degli argomenti teorici trattati durante il corso.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Dott.ssa Paola FIORAVANTI cell. 335.5398548

Per le prenotazioni: e-mail umao1995@gmail.com