

CAPOL Latina: corso professionale per assaggiatori olio d'oliva

Autore : Redazione

Data : 2 Marzo 2019



Dal 1° al 13 aprile al Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - Latina

Riceviamo e pubblichiamo.

Nell'ambito delle proprie attività formative il CAPOL - Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina, in collaborazione con l'ASPOL - Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina, organizza il *Corso professionale riconosciuto per Assaggiatori di Olio Vergine ed Extravergine d'oliva - edizione 2019*, rivolto a produttori, frantoiani, commercianti del settore, ristoratori, tecnici e appassionati.

L'iniziativa è patrocinata dalla Camera di Commercio di Latina e dal Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma - Latina.

Gli incontri si svolgeranno dal 1° al 13 aprile presso la Sala Conferenze ASI, Strada Carrara 12/A, Località Tor Tre Ponti, Latina.

Sono previste 7 giornate formative, 1°, 3, 5, 6, 8, 11, 12, 13 aprile, per una durata complessiva di 35 ore.

La domanda, debitamente compilata su apposito modello e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità, dovrà pervenire al CAPOL per e-mail capol.latina@gmail.com oppure tramite Fax 0773-690979.

Contatti:

329-8120593

Pagina Facebook del [CAPOL Latina](#)

evento Facebook [CAPOL – Corso tecnico riconosciuto per Assaggiatori di olio](#)

In programma laboratori pratici di assaggio e analisi organolettica, visita didattica in frantoio, lezioni teoriche sul quadro normativo nazionale e comunitario e utili approfondimenti sui metodi di valutazione sensoriale degli oli e sulle tecniche di coltivazione, trasformazione, confezionamento, etichettatura e conservazione, oltre a un modulo dedicato alle proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva.

Interverranno in aula:

Luigi Centauri, Presidente del CAPOL e Capo Panel CAPOL;

Alberto Bono, agronomo;

Paolo Mastrantoni, consulente per le aziende olivicole;

Maurizio Servili, professore ordinario dell'Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali;

Alessandro Rossi, Presidente LILT Sez. Latina - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori; il *team* di assaggiatori professionisti del CAPOL.

Al termine del percorso si svolgerà la cerimonia ufficiale di chiusura dei lavori presenziata dalle autorità territoriali. Tutti gli iscritti riceveranno l'attestato di partecipazione mentre a coloro i quali hanno superato le prove d'esame verrà consegnato il diploma di Idoneità Fisiologica che permetterà agli interessati di accedere al 2° livello, necessario per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

[Programma](#)