Data: 7 Febbraio 2022

Categoria: Formazione Istruzione e Corsi

Bari – Rilasciati attestati di partecipazione corso assaggiatori olio extravergine

Sono stati consegnati, in un frantoio di Modugno, gli attestati di partecipazione al “Corso di formazione per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini”, organizzato dalla Camera di Commercio di Bari, nell’ambito delle proprie attività promozionali, ed in collaborazione con A.M.E.D.O.O. (*Associazione Meridionale Assaggiatori Degustatori Oli di Oliva*).

«L’iniziativa formativa – ha commentato il presidente Alessandro Ambrosi – dimostra la grande attenzione dell’ente barese per un prodotto che è un vero e proprio fiore all’occhiello della Puglia. È una tipologia di formazione preziosa, in quanto rappresenta uno strumento utilissimo sia per i produttori che per le imprese proiettate al miglioramento della qualità delle performances, nonché alla crescita professionale del proprio staff. Dieci le giornate di corso, distribuite nei mesi di Gennaio e Febbraio 2022 per un totale di quaranta ore circa. Il corso è già diventato un appuntamento annuale fisso che desta sempre molto interesse, come testimoniato dal numero crescente di corsisti che presentano la richiesta di partecipazione. L’attestazione di idoneità fisiologica, rilasciata a fine corso ai venti partecipanti, è riconosciuta dalla Regione Puglia ai fini dell’iscrizione nell’elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli extra Vergini e Vergini di Oliva».

Il corso, organizzato secondo quanto previsto dal decreto Mi.P.A.A.F. del 07 ottobre 2021, pubblicato sulla G.U. n. 11 del 15/01/2021, si è tenuto presso la Sede centrale della Camera di Commercio di Bari

Le prove di selezione sono state condotte con la collaborazione dell’A.M.E.D.O.O. e dell’ente camerale barese. A consegnare gli attestati il Capo panel, Nicola Perrucci e Nunzia Pierri, nel corso di una interessantissima visita in frantoio.

Gli aspetti salienti della programmazione hanno offerto ai partecipanti indicazioni e suggerimenti utili per poter sfruttare al meglio la propria propensione in qualità di assaggiatori, consentendo altresì di non circoscrivere l’iter formativo solo ed esclusivamente agli aspetti degustativi. Infatti, oltre alle varie verifiche dei requisiti fisiologici ed alle prove pratiche di valutazione organolettica di oli vergini di oliva, sono state trattate tematiche quali: le caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini di oliva, le determinazioni analitiche e le prove pratiche di laboratorio, gli aspetti nutrizionali legati al consumo di olio vergine di oliva, il marketing dell’olio, l’etichettatura degli oli e la normativa vigente, le scelte agronomiche dell’oliveto e la qualità dell’olio.

In aggiunta ai relatori Francesco Matarrese e Nicola Perrucci dell’A.M.E.D.O.O., il corso si è avvalso delle docenze di Francesco Campione – medico assaggiatore, Pierluigi Passaro – docente Università degli Studi di Bari “A. Moro” / Dipartimento di Economia, Management e Diritto dell’Impresa, Annunziata Pierri – docente /Assaggiatore Samer, Salvatore Camposeo – docente Università degli Studi di Bari “A. Moro” / Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali.

Articoli Correlati

- 15 marzo - Stati Regionali dell'Ambiente a Bari
  Appuntamento alle 10,30 al Teatro Petruzzelli di Bari. Rappresentanti istituzionali della società civile e dell’imprenditoria…

- 15 marzo - Stati Regionali dell'Ambiente a Bari
  Appuntamento alle 10,30 al Teatro Petruzzelli di Bari. Rappresentanti istituzionali della società civile e dell’imprenditoria…

- 15 marzo - Stati Regionali dell'Ambiente a Bari
  Appuntamento alle 10,30 al Teatro Petruzzelli di Bari. Rappresentanti istituzionali della società civile e dell’imprenditoria…