



# Come realizzare, riconoscere e degustare un olio extra vergine di alta qualità

## 6° Master Ufficiale di Assaggio "rEVOOlution" sull'olio di oliva

Il corso, organizzato dall'ATC di Calenzano in collaborazione con le aziende agricole del territorio, rappresenta un viaggio volto ad allenare le capacità olfattive di ogni partecipante attraverso una full immersion tra i migliori campioni d'olio prodotti nel 2024. L'obiettivo del master è quello di conferire la capacità di comprendere pregi e difetti dell'olio, valutarne autonomamente le qualità sensoriali ed abbinarle a diverse tipologie di piatti, tramite l'assaggio di oltre 40 oli regionali ed extraregionali. Saranno inoltre fornite le nozioni teoriche e pratiche necessarie per realizzare un olio extravergine di alta qualità, dalla gestione dell'oliveto, a tutte le fasi del processo fino al frantoio. Il corso si concluderà con una cena didattica, durante la quale i partecipanti potranno mettere in pratica le conoscenze acquisite.

**Sede del Corso:** Altana del Castello di Calenzano, via del Castello 7.

**Direzione del Corso:**

**Dott. Cosimo Taiti** (Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo).

**Dott. Leonardo Sabbatini e Dr. Daniel Ronca** (Assaggiatori professionisti iscritti regolarmente nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti del Mi.P.A.A.F).

**Durata del Corso:**

4 Lezioni frontali + 1 pratica (test conclusivo).

**Costo del corso:** è pari a 150€ (sconto 10% per i soci ATC). La quota comprende la frequenza al corso e il materiale didattico; in sala sarà disponibile tutto il materiale necessario per gli assaggi. Il prezzo per la singola lezione è di 50€, mentre il costo del corso per i partecipanti precedenti è di 80€.

**Materiale Didattico Fornito:**

- 6 Bicchieri di degustazione
- Dispense multimediali delle lezioni del corso
- Schede di degustazione degli Oli

In sala sarà presente tutto il materiale necessario agli assaggi.

**Orario lezioni:** dalle 18 alle 20/20:30

**Iscrizioni:** Associazione Turistica di Calenzano tel. 055.050.2161 - [segreteria@atccalenzano.it](mailto:segreteria@atccalenzano.it).

**Il corso si terrà al raggiungimento di almeno 10 iscritti.**

I partecipanti sono invitati a portare l'olio di propria produzione per la valutazione organolettica e per un confronto volto al miglioramento della produzione.

**A tutti coloro che supereranno l'esame finale del corso sarà rilasciato l'attestato "rEVOOlution" come degustatore di Olio Extravergine di Oliva.**



## Gli incontri 2025

### **Giovedì 10 Aprile**

**La gestione dell'oliveto dal Campo alla Tavola:** cultivar, modelli di impianto e coltivazione, difesa sanitaria, tipologia di raccolta, corretta conservazione dell'olio e certificazioni di qualità (BIO, IGP, DOP).

### **Giovedì 17 Aprile**

**Tecnica operativa di assaggio dell'olio:** che cos'è un olio di oliva e come si valuta la qualità attraverso l'assaggio. Definizione delle caratteristiche di un olio extravergine di oliva e riconoscimento dei possibili pregi e difetti presenti (difetti codificati secondo il metodo COI).

### **Martedì 22 Aprile**

**Il frantoio:** la chiave per l'alta qualità. Principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio. Influenza della tecnologia di trasformazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli.

### **Martedì 29 Aprile**

**L'olio in cucina:** le regole per il corretto abbinamento cibo-olio, le caratteristiche dell'olio extravergine per il giusto abbinamento, esempi di accostamenti cibo-olio.

**Assaggio Guidato** con abbinamento di prodotti agroalimentari in collaborazione con Az. Agr. Semia e Macelleria Villani.

### **Sabato 10 maggio**

Test finale attitudinale e consegna dei diplomi.

**Pranzo conclusivo a cura della chef Maria Campagna (Ass.ne Cuochi Fiorentini)**

**INFO E ISCRIZIONI:**  
**Tel. 055.05.02.161**  
**[segreteria@atccalenzano.it](mailto:segreteria@atccalenzano.it)**  
**[www.atccalenzano.it](http://www.atccalenzano.it)**