

Comunicato Stampa

CAPOL - Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina
Riconoscimento MIPAAF per l'assaggio professionale
Via Carrara, 12/A (Località Tor Tre Ponti) - 04100 Latina
E-mail: capol.latina@gmail.com Mobile 329 109 9593



CAPOL Latina: corso professionale riconosciuto per Assaggiatori di Olio Vergine ed Extravergine d'oliva

Dal 21 Febbraio al 6 Marzo nella nuova Sala Panel CAPOL e Sala Conferenze presso il Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma e Latina

Il bilancio di 10 anni dell'unico corso in provincia di Latina riconosciuto a norma di legge, che consente l'iscrizione all'Albo degli assaggiatori: dal 2009 al 2019 il CAPOL ha formato 620 assaggiatori (corso 1° livello) di cui 186 iscritti all'Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (20 assaggi certificati dopo il corso ufficiale riconosciuto).

Nell'ambito delle attività formative il CAPOL - Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina - con il patrocinio della Camera di Commercio di Latina, organizza il **Corso professionale riconosciuto per Assaggiatori di Olio Vergine ed Extravergine d'oliva - edizione 2020**, rivolto a produttori, frantoiani, commercianti del settore, ristoratori, tecnici e appassionati. Gli incontri si svolgeranno **dal 21 Febbraio al 6 Marzo**, presso la nuova Sala Panel CAPOL e nella Sala Conferenze del Consorzio ASI (Strada Carrara 12/A, Località Tor Tre Ponti, Latina) **per una durata complessiva di 35 ore**.

Saranno ammessi al **massimo 25 partecipanti**, con priorità determinata dall'ordine di arrivo delle domande di iscrizione, e una quota pari al 30% riservata agli operatori del settore oleicolo, agroalimentare e della ristorazione. Il programma prevede **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: **Maurizio Servili** (professore ordinario Università degli Studi di Perugia); **Alberto Bono** (agronomo); **Paolo Mastrantoni** (consulente aziende olivicole); **Alessandro Rossi** (LILT Latina); il **panel di assaggiatori professionisti del CAPOL**. Nella cerimonia ufficiale di chiusura presenziata dalle autorità locali verrà consegnato, a tutti gli iscritti l'**attestato di partecipazione**, a coloro che hanno superato le prove d'esame il **diploma di Idoneità Fisiologica** necessario per l'**iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini** a seguito dei previsti **20 assaggi certificati**.

"Da 10 anni il CAPOL tiene in provincia di Latina, e non solo, l'**unico corso ufficiale riconosciuto a norma di legge**, che consente l'iscrizione all'Elenco nazionale degli assaggiatori - spiega **Luigi Centauri** (Presidente CAPOL e Capo Panel CAPOL) che traccia il bilancio della decennale attività di formazione dell'associazione - **Dal 2009 sono stati formati 620 assaggiatori (corso 1° livello) di cui 186 iscritti all'Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini**". La **domanda** dovrà pervenire per e-mail (capol.latina@gmail.com) o Fax (0773.690979). Contatti: 329 812 0593; Pagina Facebook del CAPOL.



389 626 0316

4 gennaio 2020