



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia

Corso per la Formazione di Assaggiatori per l'Analisi Sensoriale di Olio Vergine d'Oliva

22-24-27
Febbraio e
01-03-06-07-
08-10 Marzo
2017

Visto il crescente interesse ed apprezzamento verso l'olio d'oliva e la sostanziale richiesta di qualità da parte dei consumatori e degli addetti alla ristorazione, l'ASPROL Cosenza organizza il presente corso con l'obiettivo di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire a produttori ed estimatori dello stesso la preparazione necessaria per riconoscerne la qualità.

Obiettivi e finalità: Qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva e prevede lo svolgimento di n° 9 moduli per una durata complessiva di 36 ore complessive, con orario dalle ore 17:00 alle ore 21:00.

Attestato: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito superamento prove).

Numero massimo partecipanti: 25

Iscrizione: Gli interessati possono contattare la sede dell'ASPROL COSENZA o consultare il sito www.asprolcosenza.it

Presso:
**Confagricoltura
Cosenza**
Via Piave, 3
Cosenza
(difronte Centro
Commerciale i Due Fiumi)

INFO E ISCRIZIONI:

AS.PR.OL. Cosenza Via Piave, 3 - Cosenza - Tel 098427835 Cell. 3473342205
www.asprolcosenza.it - email: info@asprolcosenza.it