

Corsi con riconoscimento della Regione Lazio

Corso di Idoneità fisiologica all'assaggio dell'Olio di Oliva

Il corso tratta argomenti inerenti la conoscenza della composizione dell'olio e del frutto d'origine, delle metodologie di estrazione, tecniche di assaggio e della commercializzazione dell'olio. Si svolgono test atti ad evidenziare l'abilità sensoriale anche attraverso prove pratiche di allineamento. Coloro che avranno ottenuto l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine, potranno iscriversi alle 20 sedute di assaggio, e successivamente presentare la domanda di iscrizione all'Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Corso per Assaggiatori di Formaggio

Il corso permette di conoscere ed apprezzare le diverse tipologie di formaggio prodotte in Italia, con particolare riferimento alla regione Lazio. Le lezioni vertono su argomenti teorici e prove pratiche; gli assaggi dei vari prodotti saranno accompagnati da diversi vini in abbinamento.

Corso per Assaggiatori di Vino

Imparare a capire, apprezzare e conoscere un vino attraverso i sensi, individuando i principali fattori che ne influenzano la produzione e la trasformazione. Seguendo un percorso logico si vuole iniziare all'arte dell'assaggio del vino per mezzo di nozioni fondamentali di cultura vitivinicola, attraverso l'uso del glossario indispensabile per l'impiego di una corretta terminologia descrittiva delle sensazioni suscitate dal vino con degustazioni guidate delle diverse tipologie dei vini.

Corso per Assaggiatori di Olive

Il corso permetterà di conoscere le olive da mensa attraverso l'individuazione delle cultivar idonee alla deamarizzazione, le tecniche di trasformazione sia tradizionali che industriali, le utilizzazioni più diffuse, la valutazione organolettica attuata secondo i principi dell'analisi sensoriale.

Corsi Amatoriali

Corso 1° livello per Assaggiatori di Olio

Il corso tratta argomenti inerenti la conoscenza della composizione, metodologie di estrazione, le tecniche di assaggio, il Biologico, l'olio in cucina e la commercializzazione dell'olio. Tutte le trattazioni teoriche sono finalizzate al riconoscimento della qualità dell'olio vergine di oliva attraverso l'assaggio, valutazione necessaria per la sua classificazione.

Corso di Potatura dell'Ulivo

Corso tecnico/pratico che si propone di far apprendere alcune tecniche e pratiche agronomiche sull'olivo, il riconoscimento delle varietà e gli appropriati metodi per la potatura. Sono previste delle prove pratiche in campo per apprendere quanto esposto in teoria.

"Facciamo il Sapone"

Il corso, con ingredienti (olio ed altri) ed attrezzature che tutti possono procurarsi, vuole mettere in grado chi lo frequenta di produrre un sapone base, che poi potrà essere arricchito con le più svariate sostanze. I procedimenti di arricchimento renderanno unico il prodotto finalizzato alla propria personalità ed all'uso che se ne vuole fare.

Corso per Assaggiatori di Cioccolato

Questo corso permetterà di conoscere, questo dolce alimento, ormai parte della nostra tradizione, attraverso nozioni di botanica e di allevamento della pianta, tecniche di produzione sia tradizionali che industriali, ma soprattutto attraverso l'assaggio del cioccolato nelle sue diverse tipologie con la valutazione organolettica attuata secondo i principi dell'analisi sensoriale.

Corso per Assaggiatori di Birra

Il corso nasce dall'esigenza di un interesse nuovo e sempre in crescita specialmente nei giovani. Con questo corso si intende far conoscere la birra affrontando argomenti che vanno dall'origine alla produzione e composizione, attraverso un percorso logico che vede nell'analisi sensoriale la sua base di valutazione in modo da avere un quadro completo della produzione.



UMAO

Unione Mediterranea Assaggiatori Oli

**Sede operativa:
Via Ardeatina, 524 – 00178 Roma
c/o ITAS Garibaldi**

**Tel./Fax 065193980
Presidenza: 3355398548
Segreteria: 3387643470
3357692128**

ass.umao@libero.it

