



**AS.PR.OL.**  
**COSENZA**

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

**13-14-20-21  
26 Febbraio e  
06-07 Marzo  
2015**

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

*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° 10 moduli per una durata complessiva di 40 ore, gestibile in diverse giornate, con orario dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 18:00.

**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](http://www.asprolcosenza.it)

## **INFO E ISCRIZIONI:**

**AS.PR.OL. Cosenza Via Piave, 3 - Cosenza - Tel 098427835 Cell. 3473342205  
[www.asprolcosenza.it](http://www.asprolcosenza.it) - email: [info@asprolcosenza.it](mailto:info@asprolcosenza.it)**