

DIVENTA UN ASSAGGIATORE DI OLI DI OLIVA

CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

AUTORIZZATO DA REGIONE LOMBARDIA E SVOLTO CON IL PATROCINIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI BRESCIA E CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI MONTE ISOLA

L'olio d'oliva non è un semplice condimento, ma un universo di profumi, sapori e proprietà benefiche. Questo corso ti fornirà gli strumenti tecnici e sensoriali per valutarne la qualità, distinguere i pregi dai difetti e fare scelte consapevoli.

a chi è rivolto: produttori, frantoiani, ristoratori, appassionati e food influencers

quando: tutti i giorni da lunedì
28/09/26 a venerdì 02/10/26
dalle ore 9 alle 17
Durata 36 ore

dove: Camera di Commercio di
Brescia - Via L. Einaudi, 23 - Brescia

costo partecipazione: 650 €

numero partecipanti: minimo
20 massimo 25
Attenzione! Il corso si svolgerà
solo al raggiungimento del
numero minimo

informazioni e iscrizioni:
segreteria AIPOL
Tel 3888734886
Mail amministrazione@aipol.bs.it

RILASCIO DELL'ATTESTATO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA AI SENSI DEL DECRETO MASAF 07 ottobre 2021 : primo passo necessario per iscriversi all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti oli di oliva vergini ed extravergini

