

## “CORSO DI ASSAGGIO OLIO VERGINE DI OLIVA - PRIMO LIVELLO”

### Di cosa si tratta

Il corso costituisce il primo passo per ottenere i requisiti necessari per l'iscrizione nell'Elenco nazionale dei tecnici e degli esperti di oli di oliva vergini ed extravergini (legge 3 agosto 1998, n. 313).

### Obiettivi e opportunità

Il corso insegnerà ad affinare i sensi e ad apprezzare un prodotto importantissimo per la salute e per la cucina.

Le competenze fornite dal corso sono:

- ricercate dalle Aziende Olearie;
- preziose nell'ambito della ristorazione;
- importanti per il completamento e l'affinamento delle capacità e competenze di un Sommelier.

### Dove, come e quando

Il Corso è organizzato dall'Associazione Uni.Sapori, in partenariato con l'Associazione Assaggiatori Associati e con il Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale; si svolgerà nel Campus Universitario di Fisciano, presso la Sala Conferenze del Consorzio Osservatorio dell'Appennino Meridionale (adiacente alla struttura della piscina universitaria).

### Informazioni - iscrizione

- [www.unisapori.it](http://www.unisapori.it) - Luca Martuscelli – Cell. 320 7406238 - Mail: [info@unisapori.it](mailto:info@unisapori.it)

**Numero massimo di partecipanti: 40 persone.**

### Costi

- **Il costo del corso è di € 180,00 + € 10,00 iscrizione Associazione Uni.Sapori**

Possibilità di dilazionare in due versamenti (€ 80,00 + € 10,00 tessera Unisapori alla prenotazione + € 100,00 nel mese successivo)

- **Per gli studenti di ogni ordine e grado € 140,00 + € 10,00 Iscrizione Associazione Uni.Sapori**

Possibilità di dilazionare in due versamenti (€ 50,00 + € 10,00 tessera Unisapori alla prenotazione + € 90,00 nel mese successivo)