

Da:

"Vivere Osimo"

9 dicembre 2008

Loreto: parte il corso per assaggiatori di olio di oliva

L'Associazione marchigiana produttori olivicoli organizza un corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio da olive che si svolgerà dal 9 al 22 dicembre presso l'Istituto Alberghiero "Antonio Nebbia" di via Abruzzo.



da Silvia Argentati

Corso di formazione per assaggiatori di olio d'oliva. Nell'ambito del programma di attività in attuazione, l'Associazione marchigiana produttori olivicoli organizza un corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio da olive che si svolgerà dal 9 al 22 dicembre presso l'Istituto Alberghiero "Antonio Nebbia" di via Abruzzo. "Il Corso di formazione assaggiatori olio d'oliva, della durata di ore 36, è autorizzato e riconosciuto dalla Regione Marche, cofinanziato dall'Unione Europa - spiega il presidente Dino Minardi - l'idoneità e ulteriori 20 sedute di assaggio, certificate da Enti pubblici, danno diritto all'iscrizione nell'elenco nazionale degli assaggiatori di olio d'oliva". Per ulteriori informazioni, per l'iscrizione al corso e per la quota di partecipazione, rivolgersi alla segreteria dell'Ampo telefono 07182774 o al tecnico dr. Lorenzo Catani 3351224449 o via e_mail al seguente indirizzo ampo@copagrimarche.it.