



O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori  
[www.olea.info](http://www.olea.info)  
presso  
l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo  
organizza

## CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva  
con rilascio di Attestato di idoneità e frequenza

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I.

**dal 26 al 30 Giugno 2017**

**tot. 35 ore**



con l'autorizzazione della  
**Regione Piemonte - Direzione Agricoltura**

Sede del corso

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo, Bra (CN)**

### Domande di iscrizione

Da inviare a [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info) entro il 20 giugno 2017  
Modulo scaricabile dal sito [www.olea.info](http://www.olea.info)

**Costo di iscrizione al corso € 650** (IVA inclusa)

compresa la quota di iscrizione a O.L.E.A. per l'ammissione al corso

**Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 18 iscrizioni**

### Info e contatti: Segreteria organizzativa corso

Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce

[mariapiochi@hotmail.it](mailto:mariapiochi@hotmail.it); [leccegius@hotmail.com](mailto:leccegius@hotmail.com).

Cell. 3393607980. Cell. 3206714693

**O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori**

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU

Segreteria organizzativa: 338 8328092 - Segreteria amministrativa: 338 7798125