

Un corso formerà i futuri professionisti dell' assaggio dell' olio

itcg niccolini VOLTERRA. Dopo il successo riscosso dal corso assaggiatori olio d' oliva organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra in collaborazione con Ascoe "Associazione assaggiatori e cultori olio extra vergine di oliva", l' Agenzia formativa Itcg Niccolini di Volterra (accreditata dalla Regione Toscana e certificata secondo la norma Uni En Iso 9001-2015) e la Fondazione Cr Volterra organizzano il corso di primo livello per la formazione di tecnici professionisti come assaggiatori d' olio d' oliva. Il corso è rivolto a tutti coloro che non si accontentano di diventare semplici assaggiatori di olio, ma veri esperti, non solo nella valutazione sensoriale, ma in particolare nell' utilizzo e nella promozione degli oli extravergini d' oliva di Eccellenza. L' Agenzia formativa ha inoltrato la richiesta di autorizzazione alla Regione Toscana. L' obiettivo del corso è verificare l' idoneità fisiologica dei partecipanti all' assaggio degli oli di oliva vergini e costituisce il primo requisito per l' iscrizione all' Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini. A tutti i partecipanti che avranno superato le prove finali, verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica, richiesto per l' iscrizione all' Elenco nazionale, mentre gli altri riceveranno un attestato di partecipazione. Il corso si terrà nella sede dell' Istituto Niccolini via Guarnacci 6 a Volterra nel periodo dal 6 all' 10 maggio 2019 per una durata complessiva di 40 ore. Numero massimo iscrizioni: 20. Il costo del corso è 350 euro Iva inclusa, comprensivo di tutti i materiali didattici e dell' iscrizione all' Ascoe. Per corsisti fuori sede sono previste convenzioni con strutture ricettive nelle vicinanze della sede dell' Agenzia formativa. Per avere ulteriori chiarimenti e informazioni o per comunicare l' iscrizione al corso è possibile contattare l' Agenzia formativa all' Itcg "F. Niccolini" - via Guarnacci 6, Volterra, ai seguenti recapiti: tel. 0588 88506 dal lunedì al venerdì dalle 10.30 alle 13, fax

The collage features three articles from the newspaper 'IL TIRRENO' (Volterra - Provincia di Pisa):

- Top Left Article:** Titled "Ancora dieci giorni per chiedere lo sconto sulla tassa dei rifiuti", it discusses a municipal appeal for a waste tax discount. It includes a photo of a person at a recycling bin.
- Top Right Article:** Titled "Un corso formerà i futuri professionisti dell' assaggio dell' olio", it details the olive oil tasting course organized by the Itcg Niccolini and Fondazione Cr Volterra.
- Bottom Left Article:** Titled "Suolo pubblico, il Comune ne limita l'occupazione", it reports on municipal regulations regarding public land occupation.
- Bottom Right Article:** A book review for "eRazzismo Razzismi" by Ernesto Brunetta, published by Il Tirreno. The review discusses antisemitism in the 20th century and includes a photo of the book cover.

0588/86626, epellegrini@itcniccolini.it oppure info@itcniccolini.it -- BY NC ND
ALCUNI DIRITTI RISERVATI.