

Educational offer

Furthermore, in order to enhance and develop the extraordinary olive varietal heritage of Italy, Evoo School fosters the dialogue with national and international institutions. It encourages also innovative research and development initiatives aimed at improving the olive sector and the continuous improvement of domestic and European legislation on this subject.

A theoretical and practical approach characterizes all the educational and training activities, that are always carried out with a specific focus on sensory evaluation and face-to-face meetings with olive producers, oil mills managers, agronomists and other professionals. Currently, the main training activities of Evoo School consist of:

TECHNICAL COURSES (in collaboration with Unaprol)

- Physiological Eligibility for Tasting
- Certified oil tasting sessions
- Course for table olive taster
- Courses for olive mill managers and operators

INTRODUCTORY COURSES AND EVOO WEBINAR

- for students of all ages and type of schools
- for olive growers
- for chefs and restaurant staff
- for agritourims' owners
- for managers

EXTERNAL TRAINING ACTIVITIES

- Educational guided visits to oil mills
- Educational guided visits to olive farms

The School is located in the centre of Rome, 10 minutes walking far from the Coliseum and the Termini train station. The School's headquarters is equipped with a 30-seat training room and an 8-booth test room compliant with the International Olive Council's standards. More information and the calendar of the scheduled activities are available at evooschool.it



fondazione
evooschool

IN COLLABORAZIONE CON



fondazione
evooschool

SEDE LEGALE:

Via XXIV Maggio, 43 | 00184 Roma

SEDE DEI CORSI: Via Nazionale 89/a - Roma

Tel. +39 06 48993257 | info@evooschool.it

www.evooschool.it



ISCRIVITI
ALLA NOSTRA
NEWS LETTER



www.evooschool.it

CORSI TECNICI

SEMINARI DI APPROFONDIMENTO

SEDUTE DI ASSAGGIO CERTIFICATE



Una scuola per diventare professionisti dell'Olio EVO e delle Olive da Tavola

EVOO è l'acronimo di **Extra Virgin Olive Oil**, alimento base della Dieta Mediterranea e cuore della nostra cultura agroalimentare. Fondazione EVOO School è nata per coltivare e diffondere la **cultura** di questo **alimento straordinario**. L'obiettivo principale della scuola è quello di **formare professionisti** a supporto alle imprese del settore olivicolo e promuovere la conoscenza dell'olio e dell'olivicultura, sia attraverso corsi di formazione e seminari di carattere superiore ed universitario sia mediante attività divulgative dedicate al pubblico dei consumatori.

Costituita per volontà della **Confederazione Nazionale Coldiretti** e del **Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati**, EVOO School gode inoltre del pieno supporto operativo di Fondazione **Campagna Amica** e di **Unaprol**.

Il progetto culturale della Fondazione a favore del settore olivicolo-oleario coinvolge partner nazionali ed internazionali, dal mondo dell'Imprenditoria a quello della Ricerca e delle Istituzioni e prevede, oltre alle attività di carattere formativo, anche iniziative di studio e ricerca e lo sviluppo della normativa nazionale ed internazionale riferita ai prodotti della filiera olivicola.

Offerta formativa

Le iniziative della Scuola sono ispirate ai principi del training esperienziale e sensoriale e prevedono la realizzazione di prove pratiche, valutazioni organolettiche ed incontri diretti con i protagonisti del mondo dell'olio extra vergine e delle olive da tavola di qualità.

I docenti della scuola sono assaggiatori professionali, agronomi, tecnici ed esperti e del settore olivicolo, selezionati sulla base della competenze e dell'esperienza maturata.

CORSI TECNICI (in collaborazione con Unaprol)

- Corso di Idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio
- Sedute di assaggio dell'olio certificate
- Corso per Assaggiatore di olive da tavola
- Corsi per frantoiani

CORSI DIVULGATIVI E EVO WEBINAR

- per consumatori
- per operatori della filiera olivicola
- per studenti di scuole superiori
- specifici per istituti Agrari ed Alberghieri
- per alunni di scuole elementari e medie
- per operatori della ristorazione e personale di sala
- per responsabili acquisti e manager

ATTIVITÀ FORMATIVE ESTERNE

- Visite guidate didattiche in frantoio
- Visite guidate didattiche presso aziende olivicole

La sede operativa della Fondazione a Roma dispone di una Sala corsi attrezzata da 30 posti ed una Sala panel riconosciuta da 8 postazioni a norma COI. Il calendario completo delle attività in programma e maggiori informazioni sulla scuola sono disponibili sul sito.

The EVOO School Foundation was established in Rome by will of the **Coldiretti** National Confederation together with the **National College of Agro-technicians**.

EVOO School is also fully supported by the **Campagna Amica** Foundation and by **Unaprol**.

The Foundation's primary aim is the advancement of the olive sector. This objective is pursued through a wide-ranging cultural project, in partnership with national and international organizations, both public and private. The main objectives of the Foundation are:

- **TRAIN** and qualify professionals capable of supporting companies in the olive sector.
- **PROMOTE** knowledge of EVOO and olive growing through courses and seminars held at university and higher level and also through introductory and basic activities
- **ENCOURAGE** innovative research related to the important health benefits of EVOO and table olives.
- **SPREAD** the knowledge of EVOO and table olives among students, consumers, farmers, oil mill managers, buyers, ho.re.ca. operators.

www.evooschool.it



#Oliandosimpara