



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

CORSO PER ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

PISA DAL 12 AL 16 GENNAIO 2026

Percorso formativo teorico/pratico per il conseguimento dell'Idoneità fisiologica all'assaggio
dell'olio di oliva vergine ed extravergine

Programma

Lunedì 12 gennaio 2026

9,00—10,00

Accoglienza partecipanti, presentazione del corso, Obiettivi del corso.

Capo Panel Camera di Commercio di Pisa – Domenico D'Alessio

Presidente Ascoe – Licia Gambini

10,00—11,00

La promozione e la conoscenza dell'olio extravergine di oliva

Emiliano Biagi assaggiatore e socio ASCOE esperto di olio

11,00—13,00

Determinazione della soglia di gruppo per gli attributi:

Soglia RISCALDO/MORCHIA – soglia AVVINATO – soglia RANCIDO – soglia FRUTTATO

Licia Gambini e Domenico D'Alessio rispettivamente Capi Panel

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

14,00 - 16,00

Caratteristiche degli oli vergini di oliva e loro classificazione, la normativa nazionale, comunitaria e internazionale degli oli di oliva.

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso

16,00—19,00

Tecniche colturali e sistemi di allevamento dell'olivo.

Produzioni, consumi e prospettive di mercato.

Dr. Alberto Grimelli, Agronomo- Vice Presidente Ascoe – coordinatore Teatro Naturale

Martedì 13 gennaio 2026

9,00—12,00

Caratterizzazioni chimico-sensoriali dell'olio vergine dell'oliva e differenze varietali

Dr. Lorenzo Cecchi Università di Firenze

12,00-13,00

La tipicità dell'olio: gli oli DOP e IGP – I disciplinari di produzione – un esempio IGP Toscano.

D.ssa Elena Signorini Agronoma Assaggiatrice ASCOE;

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 17,00

La percezione del gusto e dell'olfatto, come il cervello crea i sapori e perché è importante per il nostro piacere e la nostra salute.

Prof. Roberto Barale Università di Pisa;

17,00 - 19,00

Il processo di trasformazione delle olive

Dr. Beniamino Tripodi – Tecnologo di elaiotecnica;

Mercoledì 14 gennaio 2026

9,00—13,00

Verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte; Riscaldo/Morchia, Rancido, Avvinato, Fruttato)



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

Domenico D'Alessio – Licia Gambini Capi Panel;

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 16,00

Influenza dei fattori tecnologici della trasformazione delle olive sui parametri sensoriali.

Dr. Giorgio Mori – Tecnologo di elaiotecnica;

16,00 - 19,00

Innovazioni di processo e di prodotto nella trasformazione delle olive;

Prof.ssa Angela Zinnai – Università di Pisa;

Giovedì 15 gennaio 2026

9,00—11,00

Verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte; Riscaldo/Morchia, Rancido, Avvinato, Fruttato)

Domenico D'Alessio – Licia Gambini Capi Panel ;

11,00 - 13,00

Il metodo per la valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva (Consiglio Oleicolo Internazionale)

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 16,00

Etichettatura degli oli di oliva e terminologia facoltativa;

D.ssa Anna Ragone Agronomo ICQRF;

16,00 - 19,00

Tecnica di assaggio e prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dai Regolamenti Comunitari.

Emiliano Biagi – assaggiatore; Licia Gambini e Domenico D'Alessio Capi Panel.

Venerdì 16 gennaio 2026

9,00—13,00



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

Tecnica di assaggio e prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dai Regolamenti Comunitari.

Emiliano Biagi – assaggiatore; Licia Gambini e Domenico D'Alessio Capi Panel

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 18,00

Tecnica di assaggio e prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dai Regolamenti Comunitari.

Emiliano Biagi – assaggiatore; Licia Gambini e Domenico D'Alessio Capi Panel

Informazioni sul corso

Il programma risponde alla normativa relativa al D.M del 7 ottobre 2021 e prevede:

A) Lezioni su Principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;

B) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato con almeno 16 sessioni di base, quattro serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. No 14 nell' ultima versione disponibile sul sito del COI;

C) almeno quattro prove pratiche, atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dal consiglio oleicolo internazionale; le prove pratiche sono svolte in un'apposita sala di assaggio conforme alle disposizioni previste dal consiglio oleicolo internazionale;

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso, mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza.

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti al termine del corso, solo se questi avranno frequentato almeno 85% delle 45 ore previste.

Il numero massimo di partecipanti è 25.



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

Elenco docenti del corso:

- Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;
- Licia Gambini - Capo panel e Presidente Associazione Ascoe;
- Emiliano Biagi – assaggiatore socio Ascoe esperto di olio;
- Dr. Alberto Grimelli, Vice Presidente Ascoe – coordinatore Teatro Naturale;
- Dr. Beniamino Tripodi – Tecnologo di elaiotecnica;
- Dr. Giorgio Mori – Tecnologo di elaiotecnica;
- Prof. Roberto Barale-Università di Pisa;
- Dott.ssa Anna Ragone Agronomo ICQRF;
- Dott.ssa Elena Signorini Agronomo Assaggiatrice;
- Prof.ssa Angela Zinnai – Università di Pisa;
- Dr. Lorenzo Cecchi;

Referenti:

Responsabile del corso: Dr. Domenico D'Alessio - Capo Panel

Referenti del corso: Licia Gambini – Presidente Ascoe

Per Info: Tel.: 050 503185 - Fax: 050504014

E-mail : ascoe@libero.it – Pec: ascoe@pec.libero.it