



Corso assaggiatori oli di oliva per il conseguimento dell'attestato d'idoneità Fisiologica all'Assaggio

27 - 31 marzo 2023

Programma

Lunedì 27 marzo 2023

mattina

- Accoglienza partecipanti, presentazione del corso, Obiettivi del corso
- Tecniche colturali e sistemi di allevamento dell'olivo.

pomeriggio

- Il processo di trasformazione e la molitura delle olive.
- Produzioni, consumi e prospettive di mercato.

Martedì 28 marzo 2023

Mattina

- La promozione e la conoscenza dell'olio di oliva.
- Caratteristiche chimiche e chimico fisiche degli oli di oliva vergini e loro classificazione

pomeriggio

- 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.
- Introduzione alla Analisi Sensoriale e alla Procedura di assaggio

Mercoledì 29 marzo 2023

Mattina

- La classificazione e la normativa nazionale, comunitaria e internazionale degli oli di oliva.
- Il metodo per la valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva (Consiglio Oleicolo Internazionale)

Pomeriggio

- Etichettatura degli oli di oliva e terminologia facoltativa
- La tipicità dell'olio: gli oli DOP e IGP – I Disciplinari di Produzione- Un esempio: IGP Toscano.

Giovedì 30 marzo 2023

mattina

- Influenza dei fattori tecnologici della trasformazione delle olive sui parametri sensoriali.
- Innovazioni di processo e di prodotto nella trasformazione delle olive



Pomeriggio

- Quattro prove pratiche di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva.
- Selezioni nazionali e internazionali.

Venerdì 31 marzo 2023

mattina

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

pomeriggio

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

Informazioni sul corso

Il programma risponde alla Normativa Europea vigente e al D.M. del 7 ottobre 2021.

Sono infatti previste lezioni sulle materie di base del comparto: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche e norme legali.

Nel programma sono inoltre previste le seguenti prove selettive:

- a) - verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro difetti ripetuti quattro volte);
- b) – almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini.

Il corso prevede il rilascio di un attestato di idoneità fisiologica (che conterrà la dicitura “Corso realizzato secondo i criteri stabiliti dalla Normativa Europea vigente e dal D.M del 7 ottobre 2021.) ed autorizzato dalla Regione Toscana

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti al termine del corso, solo se questi avranno frequentato almeno il 85% delle 40 ore previste.

Il numero massimo di partecipanti è 25.

Referenti:

Camera di Commercio Toscana Nord Ovest – sede di Pisa - Ufficio Promozione

Piazza Vittorio Emanuele II n. 5 – 56125 PISA

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

Referente progetto: Dott.ssa Laura Granata, responsabile Servizio per la competitività delle imprese e dei territori

tel. 050-512.280/220 e-mail: promozione.pi@tno.camcom.it