



CORSO PER ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

PISA DAL 18 AL 22 MARZO 2024

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

Programma

Lunedì 18 marzo 2024

9,00—10,00

Accoglienza partecipanti, presentazione del corso, Obiettivi del corso.

Segretario Generale della Camera di Commercio di Pisa – Cristina Martelli

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 Capo Panel ASCOE e Capo Panel CCIAA

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 17,00

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;



17,00—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 19 marzo 2024

9,00—12,00

Innovazioni di processo e di prodotto nella trasformazione delle olive;

Prof.ssa Angela Zinnai – Università di Pisa;

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 perchè è importante per il nostro piacere e la nostra salute.

Prof. Roberto Barale Università di Pisa;

17,00 - 19,00

Il processo di trasformazione e la molitura delle olive

Dr. Beniamino Tripodi – Tecnologo di elaiotecnica;

Mercoledì 20 marzo 2024

9,00—13,00

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

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;

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

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

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;

Giovedì 21 marzo 2024

9,00—11,00

La qualità dell'olio, nuove tecnologie e risposta varietale.

Prof. Maurizio Servili Università di Perugia

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 rispettivamente Capo Panel ASCOE e Capo Panel CCIAA.

Venerdì 22 marzo 2024

9,00—13,00

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 rispettivamente Capo Panel ASCOE e Capo Panel CCIAA



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 rispettivamente Capo Panel ASCOE e Capo Panel Camera di Commercio Toscana Nord Ovest

=====

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 specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno 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 nell'allegato XII del regolamento; le prove pratiche sono svolte in un'apposita sala di assaggio con la disponibilità delle attrezzature previste dai punti 5 e 6 dell'Allegato XII del Regolamento;

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 40 ore previste.

Il numero massimo di partecipanti è 25.

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;



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

- Prof. Roberto Barale-Università di Pisa;
- Dott.ssa Anna Ragone Agronoma ICQRF;
- Dott.ssa Elena Signorini Agronoma Assaggiatrice;
- Prof.ssa Angela Zinnai – Università di Pisa;
- Prof. Maurizio Servili -Università di Perugia;

Referenti:

Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest - Ufficio Turismo e beni culturali - MACC

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

Referente progetto: Dott.ssa Laura Granata, Servizio Turismo e Promozione delle Filiere

Per Info

Tel. 050 512 280 / 220 - e-mail: agricoltura@tno.camcom.it