



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

Delegazione Nord Ovest F.V.G.



Associazione di cultura
enogastronomica

Delegazione del F.V.G.

con il patrocinio richiesto

**Comune di San Daniele del Friuli, Università di Udine - Dipartimento Scienze degli Alimenti
e E.R.S.A. del FVG**

invitati

I.C.Q.R.F Sede di Conegliano e Udine, Ricerca e Formazione - Az. Spec.le della C.C.I.A.A. di Udine,
ARIES - Az. Spec.le C.C.I.A.A. Trieste, le Associazioni olivicole del FVG, il Parco Agroalimentare di
San Daniele del F. e il Consorzio di Tutela Tergeste DOP.

organizzano

LE GIORNATE O.L.E.A.

SEMINARIO TECNICO SENSORIALE

Con l'esclusiva

L'ORO NEL PIATTO® E IL NASO D'ITALIA®

7 E 8 OTTOBRE 2011

SAN DANIELE DEL FRIULI - UD

SALA CONSILIARE - VIA GARIBALDI E SEDE O.L.E.A. - LOC. AONEDIS (DI QUA)

LA S.V. E' INVITATA

Info e prenotazioni

segreteria@olea.info - G. Sorcinelli 338 8328092 - M. Beciani 338 7798125 - G. Moroso 335 6441795

Le giornate O.L.E.A.

Seminario tecnico - sensoriale

O.L.E.A., nell'ambito della sua attività di formazione e addestramento, organizza un seminario di aggiornamento tecnico e di verifica sensoriale aperto ai propri associati e non. Il seminario, oltre a importanti momenti di informazione e aggiornamento, prevede la prima serie di approfondite prove sensoriali per la selezione di degustatori di provata esperienza e affidabilità, da iscrivere in un proprio elenco di "Degustatori Esperti O.L.E.A.", eventualmente costituito e utile per le proprie specifiche attività di valutazione e assaggio. Inoltre, in collaborazione con l'Associazione "Viandanti dei Sapori", organizza le selezioni regionali per il FVG de "Il Naso d'Italia ®", il campionato nazionale dell'olfatto 2011-2012 e un incontro finalizzato alla conoscenza dell'abbinamento dell'olio al cibo, denominato "L'Oro nel Piatto ®".

Programma

Venerdì 7 ottobre (9.00 - 13.00 / 15.30 - 19.30)

Sede O.L.E.A. - Loc. Aonedis (di qua), 100 (ex latteria)

Ore 9.00 Accreditamento e registrazione dei partecipanti;

Ore 9.15 Saluto da parte dell'organizzazione
G. Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A.
S. Cerni - Capo panel ASSOPROL Umbria
G. Degenhardt - Coordinatore O.L.E.A. F.V.G.
G. Moroso - Delegato O.L.E.A. Nord Ovest F.V.G.;
Presentazione di O.L.E.A. e della sua attività.
Illustrazione dell'evento e delle prove sensoriali
G. Sorcinelli e S. Cerni

1^ prova di selezione e verifica sensoriale degli assaggiatori

Valida quale "Seduta di Assaggio certificata"- (Circ. n. 5/99 Mipa);

Ore 9.45 - Memorizzazione e riconoscimento odori caratteristici degli extravergini
Ore 10.30 - Test olfattivo e gustativo
- Test riconoscimento difetti standard
Ore 11.30 - Valutazione di 2 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento.
(Commissione d'esame - esperti O.L.E.A.)

Pausa pranzo

Ore 15.30 **L'Oro nel Piatto ®** - Abbinamento Olio & Cibo.
Una proposta per un idoneo utilizzo e abbinamento dell'olio al cibo.
Alcuni consigli ed esempi teorico pratici.
(S. Cerni)

2^ prova di selezione e verifica sensoriale degli assaggiatori

Valida quale "Seduta di Assaggio certificata"- (Circ. n. 5/99 Mipa);

Ore 16.30 - Test olfattivo
- Test riconoscimento difetti standard
Ore 17.15 - Valutazione di 3 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento.,
(Commissione d'esame - esperti O.L.E.A.)

Ore 18.30 **Il Naso d'Italia ®** - campionato nazionale dell'olfatto 2011/12.
Selezioni regionali per il F.V.G.
Riservato agli iscritti (gratuito e facoltativo)

Sabato 8 ottobre (9.00 - 13.00 / 15.30 - 19.30)

Sala Consiliare - Comune di San Daniele - Via Garibaldi, 22

Gli interventi sono aperti agli assaggiatori iscritti al Seminario e alle istituzioni

- Ore 9.00 **La valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini ed extravergini e i Comitati di assaggio**
Secondo le vigenti normative C.E., C.O.I. e Mi.P.A.A.F.: Reg.ti C.E. 2868/91 e 640/08, Doc. COI T/20, D.M. 30/07/2003 e circolare Mi.P.A.A.F. n. H-38/2004 e circolare Mipa n. 5/1999
Tipologie di Comitati di assaggio (Panel) riconosciuti. Funzioni e compiti. Procedure di costituzione.
Illustrazione della proposta di aggiornamento normativo del nuovo D.M. "sensoriale" in approvazione a cura del Mi.P.A.A.F. (formazione degli assaggiatori e dei panel leader, sedute di assaggio, costituzione dei panel o comitati di assaggio, funzioni, compiti, ecc.). Interventi.
(S. Cerni - U. Testa)
- Ore 10.15 **I controlli analitici degli oli da oliva**
Aggiornamento sulle recenti evoluzioni dei controlli analitici che hanno richiamato l'attenzione dei media.
(L. Conte)
- Ore 11.45 **Tavola rotonda:
L'Associazionismo olivicolo in F.V.G.**
Situazione e prospettive.
Saluto da parte degli organizzatori di O.L.E.A.
Moderatore dell'incontro: *Prof. L. Conte*
Invitati i rappresentanti di tutte le Associazioni olivicole del F.V.G. (AIPO, AFROL, Tarcento e Caneva, Consorzio Tutela Tergeste DOP, dell'E.R.S.A. del FVG, Az. Spec.le "Ricerca e Formazione" della C.C.I.A.A. di Udine, Az. Spec.le ARIES della C.C.I.A.A. Trieste e il Parco Agroalimentare di San Daniele del Friuli.

Pausa pranzo

Sede O.L.E.A. - Loc. Aonedis (di qua), 100 (ex latteria)

- Ore 15.30 **Confezionamento degli oli di oliva vergini ed extravergini. Corretta realizzazione e lettura di un'etichetta**
Reg. CE 1019/02, Reg. CE 640/08 e successive modificazioni. Esempi pratici per una corretta applicazione normativa.
(U. Testa - S. Cerni).
Aperto agli iscritti al Seminario e alle istituzioni
- Ore 16.30 **3^ prova di selezione e verifica sensoriale degli assaggiatori**
Valida quale "Seduta di Assaggio certificata"- (Circ. n. 5/99 Mipa);
Valutazione organolettica di 4 oli di diverse caratteristiche sensoriali, con l'utilizzo della Scheda di Addestramento O.L.E.A., scelti per l'utilizzo alla cena di per l'abbinamento al cibo.
Descrizione di gruppo dei profili sensoriali.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento,.
(Commissione d'esame - esperti O.L.E.A)
- Ore 18.30 Consegna Attestati di Idoneità e di Partecipazione.
Conclusione del Seminario.
- Ore 20.00 **L'Oro nel Piatto® - Cena di abbinamento Olio & Cibo.**
Cena didattica a base di piatti della tradizione e prodotti del territorio friulano e olio extravergine di oliva nazionale di varie caratteristiche.
Consigli pratici e proposte.
C/o Agriturismo *Il Mulino del Conte* - Cisterna di Coseano - Ud
Riservata agli iscritti al Seminario
E' obbligatoria la prenotazione al n. 335 6441795 - Gilberto Moroso

Direttore responsabile

Sig. Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A. e Presidente Viandanti dei Sapori

Segreteria e coordinamento

Sig.ra Mara Beciani – Segretaria - Esperto O.L.E.A e Viandanti dei Sapori

Sig. Gilberto Moroso – Delegato O.L.E.A. Nord Ovest F.V.G. e Viandanti dei Sapori F.V.G.

Sig.ra Marisa Cepach – Delegato O.L.E.A. Nord Est F.V.G.

Dott. Gianni Degenhardt - Coordinatore O.L.E.A. F.V.G.

Docenti e Commissione d'esame

Prof. Lanfranco Conte - Docente Dipartimento Scienze Alimenti – Università di Udine

Dott. Stefano Cerni - Capo panel Assoprol Perugia. Esperto O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori

Dott. Ugo Testa - Esperto O.L.E.A.

Sig. Giorgio Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A. e Presidente Viandanti dei Sapori

Sig.ra Mara Beciani – Esperto O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori

Sig. Roberto Cerreti - Esperto O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori

REGOLAMENTO

O.L.E.A. – Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti, nella sua attività di formazione e promozione della cultura dell'olio extravergine di olive, in collaborazione, per iniziative specifiche, con l'Associazione di Cultura Enogastronomia "**Viandanti dei Sapori**", organizza, nell'ambito de **Le giornate di O.L.E.A.**, indette a favore dei propri Soci e non, un **Seminario tecnico-sensoriale** con le selezioni regionali del FVG del campionato nazionale dell'olfatto **Il Naso d'Italia** ® e un momento gastronomico, teorico e pratico, con consigli per il migliore utilizzo dell'olio extra vergine di oliva italiano nella gastronomia, dal titolo "**L'Oro nel Piatto** ®", evento già proposto e sviluppato insieme a Istituti Alberghieri, chef e ristoratori, manifestazione che le associazioni intendono potenziare e riproporre a tutti i Soci O.L.E.A., presso le proprie delegazioni attive.

Il Seminario è riservato prioritariamente a tutti gli assaggiatori Soci O.L.E.A., iscritti e non, all'Elenco nazionale degli Esperti e Tecnici di Oli di Oliva Vergini ed Extravergini ma potranno partecipare anche assaggiatori non aderenti ad O.L.E.A. per i quali sarà riservato un determinato numero di posti.

Le giornate prevedono dei momenti tecnici su argomenti di attualità o innovazione e momenti di degustazione e verifiche delle capacità acquisite dagli assaggiatori sull'analisi sensoriale dell'olio da olive, con particolare riguardo ai soci O.L.E.A. e, queste ultime, riservate ad Assaggiatori già iscritti all'Elenco Nazionale e/o membri di Panel o Comitati di Assaggio riconosciuti e in attività.

Questa prima serie di prove e verifiche, saranno utili a selezionare assaggiatori per la costituzione di un eventualmente elenco di "Degustatori Esperti" di stretta pertinenza O.L.E.A., per lo svolgimento della propria attività di assaggio e divulgazione.

I momenti di degustazione e verifica, saranno comunque validi quali Sedute di Assaggio Certificate utili all'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti (Circ. Mi.P.A. n.5/99) come da normativa vigente; Le Sedute sono aperte ai soci O.L.E.A., e non, che necessitano di tale iscrizione;

A conclusione del Seminario, sarà rilasciato, solo a coloro che attendono l'iscrizione all'Elenco nazionale, **Attestato di Partecipazione** alle Sedute Certificate di Assaggio e, a coloro già iscritti all'Elenco Nazionale, ai membri di Panel o Comitati di Assaggio riconosciuti, che avranno comunque superato tutte le prove sensoriali, **Attestato di Idoneità di verifica sensoriale**, valido per i soli scopi dell'attività dell'Associazione, come sopra menzionato.

Nel corso del seminario si svolgeranno, inoltre, le selezioni regionali per il FVG del campionato nazionale dell'olfatto, **Il Naso d'Italia** ® 2011/2012.

La prova, gratuita, è riservata a tutti gli iscritti alle giornate e se superata, sarà valida all'ammissione alle finali nazionali previste per la primavera 2012, in luogo e sede da destinarsi.

Con oltre 35 regolari iscrizioni pervenute entro il termine del 25.9.2011, il seminario è regolarmente attivato.

Info e contatti:

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

www.olea.info - segreteria@olea.info - fax. 071-7959015 -

Sede nazionale: c/o I.T.A.S. – Via Caprile, 1 – 61121 Pesaro – IT -

Segreteria: G. Sorcinelli 338 8328092 – M. Beciani 338 7798125

Delegazione Nord Ovest FVG - Gilberto Moroso – 335 6441795

Coordinamento O.L.E.A. FVG – Gianni Degenhardt - 335 7036264