

| | | |
|--|---|--|
| <p>In collaborazione con</p>  |  |  <p>Pagina 1 di 4</p> |
|--|---|--|

A.I.O.M.A.
Associazione Interregionale Olivicola
del Medio Adriatico

in collaborazione con

O.L.E.A.

Scuola Internazionale di Analisi sensoriale e Cultura degli Alimenti

con l'autorizzazione della Regione Marche -Servizio Agricoltura

Organizzano

CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA

| | |
|----------------------|--|
| Sede di svolgimento: | San Biagio di Osimo (AN) – Oleificio Guzzini |
| Giorni | 25-26-27 febbraio e 4-5-6 marzo 2010 |
| Durata | 36 ore |

| | |
|------------------------|--|
| Responsabile del Corso | Capo Panel COI – Barbara Alfei |
| Coordinatore del Corso | Delegato O.L.E.A. Marche – Roberto Catorci |
| Direttore del Corso | Responsabile A.I.O.M.A. – Fausto Malvolti |

| | | |
|--|---|---|
| <p>In collaborazione con</p>  |  |  |
| | <p>Pagina 2 di 4</p> | |

Programma generale del corso

GIOVEDI' 25/02/10 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 10.00 (Ettore Franca – Fausto Malvolti)

Registrazione dei partecipanti e saluto delle Autorità promotrici.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Presentazione di O.L.E.A.(compiti, attività).

Introduzione al corso.

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione fisiologica.

Normalizzazione delle condizioni fisiche.

Ore 10.00 -13.00 (Ettore Franca)

L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione.

Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.

Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 16.00 (Barbara Alfei)

L'analisi sensoriale; l'assaggiatore e il suo ruolo.

Classificazione merceologica degli oli.

Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e modifiche ed integrazioni.

I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.

Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 16.00 – 17.30 (Barbara Alfei)

Fogli di profilo e loro corretta compilazione All. XII Reg. Cee 2568/91 – Reg. CE 640/08 – Scheda OLEA.

Ore 17.30 – 18.30 (Barbara Alfei)

Maturazione e raccolta delle olive ed influenza sulla qualità dell'olio

VENERDI' 26/02/10 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8.00)

Ore 9.00 -11.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

1^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di rancido

Ore 11.00 – 13.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

2^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di avvinato

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 15.30 (Ugo Testa)

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio

Ore 15.30 – 16.30 (Ugo Testa/Tonino Cioccolanti)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

Ore 16.30 – 17.30 (Tonino Cioccolanti)

L'Olivo e l'Olio nelle Marche

Ore 17.30 – 18.30 (Tonino Cioccolanti)

Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità dell'olio

| | | |
|--|---|--|
| <p>In collaborazione con</p>  |  |  <p>Pagina 3 di 4</p> |
|--|---|--|

SABATO 27/02/2010

Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4.00)

Ore 9.00 -10.00 (Renzo Ceccacci)

Olio da olive: proprietà nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore.

Ore 10.00 – 11.00 (Ugo Testa)

La situazione delle DOP in Italia. L'evoluzione della normativa olivicola.

Panoramica, prospettive e aspettative sul settore olivicolo italiano e comunitario.

Ore 11.00 – 12.00 (Ugo Testa/ Tonino Cioccolanti)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi.

Ore 12.00 – 13.00 (Tonino Cioccolanti)

Proposte di confezionamento, packaging e marketing dell'olio extravergine di oliva marchigiano

GIOVEDI' 4/03/10

Orario: 14.30 – 18.30 (ore 4.00)

Ore 14.30 – 16.30 (Stefano Cerni/Lorenzo Cerretani)

Tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli.

Migliori tecniche di conservazione e filtrazione.

Ore 16.30 – 18.00 (Stefano Cerni/Lorenzo Cerretani)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo

Ore 18.00 – 18.30 (Stefano Cerni/Lorenzo Cerretani)

Proposta di un metodo per lo studio degli abbinamenti olio/cibo. L'olio nella ristorazione.

VENERDI' 5/03/10

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8.00)

Ore 9.00-11.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

3^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di riscaldo

Ore 11.00 – 13.00 (Segreteria organizzativa O.L.E.A.)

4^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributi di amaro

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 16.00 (Roberto Catorci)

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura.

Ore 16.00 – 17.30 (Barbara Alfei)

Il patrimonio olivicolo marchigiano e nazionale

Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali

Ore 17.30 – 18.30 (Barbara Alfei/Roberto Catorci)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli monovarietali delle Marche

SABATO 6/03/2010

Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4.00)

Ore 9.00 – 10.00 (Barbara Alfei)

Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

Ore 10.00 – 11.00 (Roberto Catorci/Ugo Testa)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo

Ore 11 – 12.30 (Commissione)

Prove di esame

1^ e 2^ Prova di Selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.

Test riconoscimento difetti e Test triangolare.

Ore 12.30 – 13.00

Conclusione del corso e consegna degli attestati

| | | |
|--|---|--|
| <p>In collaborazione con</p>  |  |  <p>Pagina 4 di 4</p> |
|--|---|--|

| | |
|-------------------------------------|---|
| <p>PERSONALE DOCENTE</p> | <p>Alfei Barbara: Capo Panel – Responsabile Panel C.O.I.- A.S.S.A.M. Marche – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Catorci Roberto: Delegato O.L.E.A. Marche – Esperto Assaggiatore Ceccacci Renzo: Medico – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Stefano Cerni: Capo Panel Asso.Pr.Ol. Umbria-PG –Esperto O.L.E.A. Cerretani Lorenzo: Capo Panel - Panel Università di Bologna – Disa Cesena – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Cioccolanti Tonino: Insegnante - Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Franca Ettore: Presidente O.L.E.A.– Giornalista–Esperto Assaggiatore Testa Ugo: Esperto Assaggiatore O.L.E.A.</p> |
| <p>COLLABORATORI</p> | <p>Segreteria organizzativa O.L.E.A.: Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A.- Esperto Assaggiatore Zannotti Silvano – Delegato O.L.E.A. Prov. Ancona – Assaggiatore Zannotti Giuliano - Esperto Assaggiatore O.L.E.A.</p> |
| <p>COMMISSIONE</p> | <p>Alfei Barbara: Presidente Beciani Mara: componente Catorci Roberto: componente Testa Ugo: componente Segreteria organizzativa O.L.E.A.</p> |

RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

NB: Considerando l’impegno che comportano le prove giornaliere indicate nel programma, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, nei limiti del possibile evitare di fumare almeno un’ora prima delle prove
- Onde evitare disturbi olfattivi a se e agli altri partecipanti, si invita a non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

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

Sede Nazionale: c/o Istituto Tecnico Agrario “ A. Cecchi “ 61100 Pesaro

Presidente Ettore Franca 335-5743617

Segretario Generale Giorgio Sorcinelli – 338-8328092

Segretaria Amministrativa Mara Beciani – 338-7798125

segreteria@olea.info - www.olea.info