



O.L.E.A.

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

www.olea.info

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE DI OLIVA

26 - 30 GIUGNO 2017

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini
ed extravergini di oliva
con rilascio di **Attestato di idoneità e partecipazione**



Sede del corso

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 - Loc. Pollenzo, Bra (CN)

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO

Modulo scaricabile dal sito
www.olea.info
e mail: segreteria@olea.info

FINALITA' DEL CORSO:

L'obiettivo del Corso è quello di:

- Formare assaggiatori consapevoli, attraverso una formazione ampia su aspetti agronomici, produttivi e sulla tecnica di assaggio dell'olio di oliva.
- Valutare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini, primo requisito utile per l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

DURATA DEL CORSO: 35 ore.

A tutti i partecipanti che avranno superato le prove di idoneità fisiologica, secondo la metodologia di cui al Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni, verrà rilasciato un Attestato di idoneità fisiologica, richiesto per l'iscrizione all'elenco nazionale, articolato su base regionale. Inoltre ai partecipanti sarà rilasciato un Attestato di partecipazione.

Per l'iscrizione al suddetto elenco, le regioni italiane richiedono il possesso dei seguenti requisiti:

- attestato di idoneità fisiologica
- dichiarazione di un capo panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio nei 18 mesi precedenti alla data di presentazione della domanda.

Il corso è svolto ai sensi del Decreto MIPAAF 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I. con l'autorizzazione della Regione Piemonte - Direzione Agricoltura.

Le lezioni saranno tenute in lingua italiana.

DATE LEZIONI: 26, 27, 28, 29 e 30 giugno 2017

RESPONSABILE: Giovanni Degenhardt - Capo panel

DIRETTORE DEL CORSO: Giorgio Sorcinelli

COORDINATORE DEL CORSO: Giuseppe Di Lecce

QUOTA DI ISCRIZIONE CORSO: €. 650,00 così distinta:

- €. 40,00 quale quota di iscrizione a OLEA per l'anno 2017, indispensabile per frequentare il corso.
- €. 610,00 (iva 22% inclusa), comprendente la frequenza al corso e il materiale didattico;

NOTIFICA DI INTERESSE: entro il 15 giugno

SCADENZA DOMANDE E PAGAMENTO: entro il 20 giugno.

Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di **18** iscrizioni.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CORSO E INFO:

Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce
mariapiochi@hotmail.it; leccegius@hotmail.com.
Cell. 3393607980. Cell. 3206714693

DOCENTI:

- Dott. **Giovanni Degenhardt** - Capo panel del Comitato professionale di assaggio della CCIAA di Trieste
- Dott. **Giuseppe Di Lecce**, Ph.D. - Tecnologo Alimentare, Capo panel formato e assaggiatore esperto OLEA
- Sig. **Giorgio Sorcinelli** - Segretario generale O.L.E.A., Capo panel incaricato dell'istituendo Comitato professionale di assaggio OLEA
- Dott. **Luigi Caricato** - Giornalista - Oleologo
- Dott.ssa **Maria Piochi** - Tecnologa Alimentare e dottoranda presso Università di Firenze, Analista Sensoriale e assaggiatrice esperta OLEA
- Dott.ssa **Paola Migliorini**, PhD - Agronoma, Ricercatrice e Docente di Agronomia e Sistemi Colturali Erbacei e Ortofloricoli presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Dott. **Lorenzo Cerretani**, PhD - Tecnologo Alimentare, Capo panel formato e assaggiatore esperto OLEA
- Prof. **Giovanni Lercker** - Professore Alma Mater Studiorum - Università degli Studi di Bologna
- Dott.ssa **Luisa Torri**, PhD - Ricercatrice e Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Prof. **Michele Antonio Fino** - Giurista, Professore Associato di Diritto Romano e Diritti dell'Antichità presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Dott. **Renzo Ceccacci** - Presidente OLEA - Medico e assaggiatore esperto

ESPERTI E COLLABORATORI / STAFF OLEA

- **Mara Beciani / Maria Piochi / Roberto Cerreti / Graziano Gregorini / Paolo Taddei / Giuliano Zannotti**

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

O.L.E.A.

Sede legale: c/o I.I.S. "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - Pesaro
Sede operativa: via Campanella, 1 - Fano - Pu
Sede Sala Panel OLEA: via Don Battistoni, 4 - Jesi - An

SEGRETERIA O.L.E.A.

G. Sorcinelli 338 8328092 - M.Beciani 338 7798125
e mail: segreteria@olea.info

PROGRAMMA DEL CORSO (35 ore)

26 giugno 2017 (8 ore) 9.00-13/15.00-19.00

- Presentazione del Corso e di O.L.E.A.
G. Degenhardt - G. Di Lecce - M. Piochi - G. Sorcinelli
- Dalle olive all'olio: viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti. L'origine, la storia e la diffusione dell'olivo. Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Diffusione di una corretta cultura di prodotto. L. Caricato
- Elementi di fisiologia della percezione: gusto e dell'olfatto. Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. M. Piochi
- Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - secondo l'all. XII del Reg. (UE) 1348/2013 e le norme C.O.I.- Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, all. XII del Reg. (UE) 1348/2013 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15. G. Di Lecce
- Pausa pranzo
- Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura. Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità. Tempi e metodi di raccolta. Il patrimonio olivicolo e varietale italiano e internazionale. P. Migliorini
- Presentazione della scheda di assaggio O.L.E.A. utile all'addestramento degli assaggiatori. Illustrazione del metodo di calcolo ed analisi delle valutazioni dei fogli di profilo ufficiali. G. Di Lecce.
- **1^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia dell'all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme C.O.I. con corretta compilazione del Foglio di profilo. G. Sorcinelli/G. Di Lecce

27 giugno 2017 (8 ore) 9.00-13/15.00-19.00

- Il processo produttivo degli oli vergini di oliva.

Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità. L. Cerretani

- La figura e il ruolo dell'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva. L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, art. 3 della legge n. 313/98. Il Panel degli assaggiatori. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva: Decreto del 18 giugno 2014, all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme COI/T.20/Doc. n. 4. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e loro addestramento. L. Cerretani
- **2^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. L. Cerretani / G. Di Lecce
- Pausa pranzo
- Caratteristiche chimico-fisiche di oli extravergini di oliva. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative. G. Lercker
- Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica. G. Sorcinelli
- **1^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RISCALDO**, come previsto dall'Allegato XII del Reg. CEE 2568/91. Verifica della serie. G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.

28 giugno 2017 (7 ore) 9.00-13/15.00-18.00

- Metodi sensoriali ed approcci statistici, applicati alla valutazione delle proprietà sensoriali degli oli extravergini. L. Torri
- **2^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AVVINATO**. Verifica della serie. G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.
- Pausa pranzo

- Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli. Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di una etichetta a norma. M. Fino
- **3^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **RANCIDO**. Verifica della serie. G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.

29 giugno 2017 (7 ore) 9.00-13/15.00-18.00

- Proprietà nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva ed aspetti nutrizionali degli oli da oliva. R. Ceccacci
- **4^ Prova di selezione sensoriale** per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: **AMARO**. Verifica della serie. G. Sorcinelli, G. Degenhard e Staff O.L.E.A.
- Pausa pranzo
- **3^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. G. Sorcinelli / R. Ceccacci
- **Prove di verifica apprendimento:**
 - Test di valutazione sensoriale di 2 oli, con corretta compilazione del foglio di profilo e della Scheda di addestramento OLEA; Test riconoscimento difetti.
 - Correzione delle schede e delle prove.

30 giugno 2017 (5 ore) 8.30-13.30

- O.L.E.A. - La storia, la mission e l'attività. La formazione, i concorsi e la guida degli oli. R. Ceccacci
- L'olio extravergine di oliva in cucina. Usi gastronomici e consigli pratici sull'utilizzo olio/cibo. R. Ceccacci
- **4^ prova pratica di assaggio** di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. R. Ceccacci
- Comunicazione dei risultati delle prove selettive.
- **Conclusione del corso e consegna degli attestati** di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio. G. Degenhard, R. Ceccacci, G. Di Lecce, G. Sorcinelli,