

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

in collaborazione con



Scuola Internazionale di Analisi
Sensoriale e Cultura degli Alimenti

e con

Istituto d'Istruzione Superiore
"Paolino d'Aquileia" - Cividale del Friuli - UD

Con l'autorizzazione della Regione Friuli Venezia Giulia
Assessorato Agricoltura

ORGANIZZANO:

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA

(Reg. CE 2568/91, Reg. CEE 640/2008 e Circolare Mi.P.A. n. 5 del 18.6.99)

Sede di Svolgimento

Istituto d'Istruzione Superiore "Paolino d'Aquileia"

Via dell'Istituto Tecnico Agrario, 42
33043 - Cividale del Friuli - UD

Date di svolgimento

n. **5** giorni (*dal 10 al 14 gennaio 2012*)

Durata: **n. 35 ore**

RESPONSABILE DEL CORSO
CAPO PANEL
Lorenzo Cerretani

DIRETTORE DEL CORSO
Giorgio Sorcinelli

COORDINATORE E.R.S.A.
Ennio Scarbolo

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

c/o Istituto d'Istruzione Superiore (già I.T.A.S.) "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61121 PESARO (PU)

C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa: G. Sorcinelli 338-8328092 - Fax- 0721-877301 M. Beciani 338-7798125

Programma generale del corso

MARTEDÌ 10/01/12

9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8.00)

Ore 9.00

Registrazione dei partecipanti.

Saluto da parte dei promotori e organizzatori:

Paolo Battigello - Preside I.I.S. Paolino d'Aquileia, Mirko Enzo Bellini - Direttore Generale ERSA, Ettore Franca - Presidente O.L.E.A.

Ore 9.15 (Ugo Testa / Ennio Scarbolo / Gianni Degenhardt)

Presentazione del corso e delle sue finalità

Introduzione al corso.

Ore 9.30 – 10.30 (Ettore Franca)

Presentazione dell'Associazione O.L.E.A.(compiti, attività e finalità)

L'olivo e l'olio – L'origine, la storia e la diffusione

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

Ore 10.30 – 11.30 (Ettore Franca)

Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini. La normativa vigente.

Ore 11.30 – 13.00 (Ettore Franca / Ugo Testa)

Vocabolario specifico per l'olio di oliva – COI/T.20.Doc. n. 15

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

Memorizzazione del fruttato e dei principali difetti organolettici.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 15.30 (Ugo Testa)

Confezionamento ed etichettatura d'origine degli oli. Corretta realizzazione e lettura di un'etichetta. Attuale normativa nazionale e comunitaria.

Ore 15.30 – 16.45 (Ugo Testa)

L'analisi sensoriale dell'olio di oliva: elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.

Metodologia e tecnica di degustazione dell'olio di oliva secondo i criteri dettati del Reg. CEE n. 2568/91 e dal Reg. CE 640/2008 e normativa C.O.I..

Criteri generali da seguire in una degustazione.

Descrizione dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini Reg. CE 640/2008 e All. XII Reg. CEE 2568/91 e normativa C.O.I. e Scheda di Addestramento

O.L.E.A., utile alla formazione degli assaggiatori.

Corretta compilazione dei fogli di profilo.

Ore 16.45 – 17.45 (Ugo Testa / Renzo Ceccacci)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi Reg. CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 17.45 – 18.30 (Ugo Testa)

Moderni strumenti di marketing per il successo commerciale di una azienda olivicola.

MERCOLEDÌ 11/01/12

9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 10.30 (Renzo Ceccacci)

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

Ore 10.30 – 12.30 (Paolo Parmegiani)

L'olivicultura in Friuli Venezia Giulia. Storia e diffusione. Patrimonio olivicolo e varietale.

Cenni di olivicultura: metodi di coltivazione e raccolta; influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio.

Ore 12.30 – 13.00 (Ugo Testa / Renzo Ceccacci)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi Reg. CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 15.15 (Ugo Testa)

Il patrimonio olivicolo nazionale: origine, produzione e caratteristiche fisiche e organolettiche delle principali varietà.

Ore 15.15 – 16.00 (Ugo Testa / Renzo Ceccacci)

Prove pratiche di assaggio di alcuni oli monovarietali rappresentativi con descrizione delle caratteristiche organolettiche Reg. CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.

Ore 16.00 – 18.30 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

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.

1^ prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento del difetto **Rancido**

GIOVEDÌ 12/01/12

9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 (ore 7.00)

Ore 9.00 – 9.45 (Ennio Scarbolo)

E.R.S.A. – L'Agenzia regionale al servizio degli operatori agricoli, dei produttori olivicoli e dei consumatori del F.V. G. – Attività, prospettive e risultati

Ore 9.45 – 12.00 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

2^ prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento dell'attributo **Avvinato.**

Ore 12.00 – 13.00 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

1^ sessione di prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.

Test riconoscimento difetti e Test triangolare.

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione dei fogli di profilo Reg. CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A. - Correzione schede.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 15.15 (Gianni Degenhardt)

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Tergeste D.O.P." (origini, sviluppo e situazione).
Il costituendo Comitato Professionale di Assaggio di Trieste

Ore 15.15 – 17.30 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

3^ prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento del difetto **Amaro**

VENERDÌ 13/01/12

9.00 – 13.30 / 15.00 – 19.00 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 10.30 (Lanfranco Conte)

La normativa comunitaria e internazionale relativa agli oli di oliva: dalle leggi nazionali al WTO.
Le tecniche analitiche nella normativa dell'olio extra vergine di oliva.
Aggiornamento sulle recenti evoluzioni dei controlli analitici che hanno richiamato l'attenzione dei media.

Ore 10.30 -11.15 (Milena Miklavcic)

L'olivicultura slovena. Le varietà e le caratteristiche degli oli sloveni.

Ore 11.15 – 13.30 (Giorgio Sorcinelli e commissione d'esame)

4^ Prova di selezione sensoriale. Serie di 4 prove di riallineamento del difetto **Riscaldamento**

Pausa Pranzo

Ore 15.00 -16.00 (Lorenzo Cerretani / Stefano Cerni)

Le tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli. La conservazione degli oli.

Ore 16.00 – 17.00 (Antonio Ricci)

La situazione delle DOP in Italia. L'evoluzione olivicola nazionale e comunitaria.
Tutela e valorizzazione dell'olio da olive in Italia.

Ore 17.00 – 18.15 (Lorenzo Cerretani / Stefano Cerni)

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

Ore 18.15 – 19.00 (Stefano Cerni / Lorenzo Cerretani)

L'Oro nel piatto: l'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di abbinamenti olio/cibo.

SABATO 14/01/12

9.00 – 13.00 (ore 4.00)

Ore 9.00 – 10.30 (Gianni Lercker)

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. Nuove metodologie analitiche di valutazione della qualità.

Ore 10.30 – 12.45 (Commissione d'esame)

Prova d'esame

2^ sessione di prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.

Test riconoscimento difetti e Test triangolare.

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione dei fogli di profilo.

Reg. CE 640/2008 e Scheda di Valutazione O.L.E.A. Correzione delle Schede.

Comunicazione dei risultati delle prove sensoriali e verifica dell'apprendimento.

Ore 13.00 - **Conclusione del corso e consegna degli attestati.**

STAFF TECNICO e COORDINAMENTO

Lorenzo Cerretani – Capo Panel Di.S.A Cesena - **Responsabile del corso**
Giorgio Sorcinelli - Segretario Generale O.L.E.A. - **Direttore del corso**
Ennio Scarbolo – Responsabile E.R.S.A. Friuli Venezia Giulia – **Coordinatore del corso**
Marina Boscaro – Rappresentante E.R.S.A. – **Segreteria amministrativa corso**
Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A. – **Segreteria organizzativa corso**

PERSONALE DOCENTE

Prof. Franca Ettore - Presidente O.L.E.A. – Giornalista, agronomo e assaggiatore
Prof. Gianni Lercker – Docente Dipartimento Scienze degli Alimenti Università di Bologna
Prof. Lanfranco Conte – Docente Dipartimento Scienze Alimenti Università di Udine
Dott. Antonio Ricci – V.Pres.te O.L.E.A. – Agronomo Giornalista Dirett.re Rivista Olivo&Olio
Dott. Stefano Cerni – Capo Panel – Titolare Panel Asso.Pr.Ol. Umbria Soc. Coop.va - Perugia
Dott. Lorenzo Cerretani – Capo Panel – Titolare Panel Università di Bologna – Di.S.A. Cesena
Dott. Renzo Ceccacci – Medico – Esperto assaggiatore O.L.E.A.
Dott. Gianni Degenhardt – Referente O.L.E.A. Friuli Venezia Giulia – Esperto assaggiatore
Dott. Ugo Testa – Esperto assaggiatore O.L.E.A.
Dott. Paolo Parmegiani – Esperto olivicoltura Regione F.V.G.
Dott. Ennio Scarbolo – Responsabile ed esperto E.R.S.A. F.V.G.
D.ssa Milena Miklavcic – Capo Panel – Titolare del Panel di Capodistria - Slovenia
Sig. Giorgio Sorcinelli - Segretario generale O.L.E.A. – Capo panel abilitato

ESPERTI ASSAGGIATORI O.L.E.A

Sig.ra Mara Beciani – Segretaria O.L.E.A. - esperto assaggiatore
Sig. Roberto Cerreti – Esperto assaggiatore O.L.E.A.
Sig. Graziano Gregorini – Esperto assaggiatore O.L.E.A.
Sig.ra Marisa Cepach – Esperto assaggiatore - Delegato O.L.E.A Provincia di Trieste
Sig.Gilberto Moroso – Esperto assaggiatore – Delegato O.L.E.A. Provincia di Udine

COMMISSIONE D'ESAME

Lorenzo Cerretani – Giorgio Sorcinelli – Stefano Cerni – Mara Beciani – Gianni Degenhardt

INFORMAZIONI E RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

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

- a) Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino o birra, cibi piccanti o eccessivamente saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- b) Limitare o evitare l'utilizzo di cosmetici, dopobarba o profumi di una certa intensità, al fine di evitare disturbi o interferenze olfattive a se e agli altri partecipanti.
- c) Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- d) Evitare, nel corso delle lezioni teoriche o delle prove, l'utilizzo e/o fare squillare il telefonino, al fine di non disturbare le lezioni o la concentrazione dei colleghi e docenti.
- d) 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 3355743617

Segretario Generale Giorgio Sorcinelli – 338-8328092

Segretaria Amministrativa Mara Beciani – 3387798125

segreteria@olea.info - www.olea.info

Delegazione Friuli Venezia Giulia

Referente Regionale FVG Gianni Degenhardt 3357036264

Delegato O.L.E.A. FVG Udine Pordenone Gilberto Moroso 3356441795

Delegato O.L.E.A. FVG Trieste Gorizia Marisa Cepach 3287682365 - fax . 040-3775840