



REG. CE 867/08 - Settore 3.f
Campagna realizzata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia

A.M.P.O.

ASSOCIAZIONE MARCHIGIANA PRODUTTORI OLIVICOLI

e

O.L.E.A.

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
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

(Circolare MIPA n. 5 del 18/06/99)

Sede di svolgimento:	Pianello Vallesina (AN) - I.P.S.A.A. Salvati
Giorni	16-18-21-23-25-28-30 Gennaio 3-4 Febbraio 2012
Durata	40 ore

Responsabile del Corso	Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM - Marche
Coordinatore del Corso	Giorgio Sorcinelli – Segretario Nazionale O.L.E.A.
Direttore del Corso	Valentina Sorano – A.M.P.O.



REG. CE 867/08 - Settore 3.f
Campagna realizzata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia

Programma

Lunedì 16 gennaio 2012 Orario: 20.30 – 23.30 (ore 3)

Ore 20.30 – 21.00 - Giorgio Sorcinelli / Ugo Testa / Valentina Sorana

Registrazione dei partecipanti e saluto delle Autorità promotrici.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Introduzione al corso.

Ore 21.00 – 23.30 - Ugo Testa

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

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

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

Mercoledì 18 gennaio 2012 Orario: 20.30 – 23.30 (ore 3)

Ore 20.30 – 22.30 - Barbara Alfei

Classificazione merceologica degli oli.

L'assaggiatore e il suo ruolo.

L'analisi sensoriale: metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive 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 22.30 – 23.30 - Barbara Alfei

Fogli di profilo e loro compilazione: all. XII Reg. Cee 2568/91 – Reg. CE 640/08 e Scheda addestramento O.L.E.A.

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

Verifica delle schede.

Sabato 21 gennaio 2012 Orario: 9.00 – 13.30 /15.30 – 19.00 (ore 8.00)

Ore 9.00 – 9.30 - Giorgio Sorcinelli

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.

Ore 9.30 – 11.30 - Giorgio Sorcinelli e Commissione esperti 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 11.30 - 13.30 - Giorgio Sorcinelli e Commissione esperti 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 15.30 – 16.45 - Lorenzo Cerretani

Tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli.

Ore 16.45 – 18.00 - Lorenzo Cerretani

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

Verifica delle schede.

Ore 18.00 – 19.00 - Lorenzo Cerretani

Migliori tecniche di conservazione e filtrazione.

Lunedì 23 gennaio 2012 Orario: 20.30 – 23.30 (ore 3)

Ore 20.30 – 21.30 - Ugo Testa

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio.

Ore 21.30 – 22.30 - Ugo Testa

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

Verifica delle schede.

Ore 22.30 – 23.30 - Ugo Testa

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

Mercoledì 25 gennaio 2012 Orario: 20.30 – 23.30 (ore 3)

Ore 20.30 – 22.00 - Barbara Alfei

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



REG. CE 867/08 - Settore 3.f
Campagna realizzata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia

Ore 22.00 – 23.30 - Tonino Cioccolanti

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

Sabato 28 gennaio 2012 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (8 ore)**Ore 9.00 – 11.00 - Giorgio Sorcinelli e Commissione esperti O.L.E.A.**

3^a Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di **riscaldamento**

Ore 11.00 – 13.00 - Giorgio Sorcinelli e Commissione esperti O.L.E.A.

4^a Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **amaro**.

Ore 14.30 – 15.30 - Roberto Catorci

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

I prodotti a D.O.P. delle Marche: D.O.P. "Cartoceto" e D.O.P. "Oliva Ascolana del Piceno"

Ore 15.30 – 16.30 - Roberto Catorci

Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura.

Ore 16.30 – 17.30 - Roberto Catorci

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

Verifica delle schede.

Ore 17.30 – 18.30 - Antonio Ricci

Le D.O.P. in Italia: prospettive e situazione. L'evoluzione della normativa olivicola.

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

Venerdì 3 febbraio Orario: 20.30 – 23.30 (ore 3)**Ore 20.30 – 22.30 - Barbara Alfei**

L'Olivo e l'Olio nelle Marche e il patrimonio varietale.

Caratteristiche organolettiche degli oli ottenuti dalle principali varietà autoctone marchigiane

Ore 22.30 – 23.30 - Barbara Alfei

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

Sabato 4 febbraio 2012 Orario: 9.00 – 13.00 / 13.00 - 14.30 / 15.30 – 18.00 (9.00 ore)**Ore 9.00 – 10.30 - Renzo Ceccacci**

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

Ore 10.30 – 12.00 - Ugo Testa / Renzo Ceccacci / Catorci Roberto

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli da olive e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi. Verifica delle schede

Ore 12.00 – 13.00- Roberto Catorci / Ugo Testa

Esercitazioni pratiche su etichettatura olio

Ore 13.00 – 15.00

L'olio a tavola. Incontro didattico con consigli e abbinamenti pratici olio-cibo

Ore 15.00 – 16.00 - Barbara Alfei

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

Ore 16.00 – 17.30 - Commissione di esame

Prove di esame

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

Test riconoscimento difetti standard e test triangolare.

Ore 17.30 -18.00

Conclusione del corso e consegna degli attestati



REG. CE 867/08 - Settore 3.f
 Campagna realizzata con il contributo
 della Comunità Europea e dell'Italia

PERSONALE DOCENTE	<p>Alfei Barbara: Capo Panel ASSAM - Marche, Assaggiatore Esperto O.L.E.A..</p> <p>Catorci Roberto: Assaggiatore Esperto O.L.E.A..</p> <p>Ceccacci Renzo: Medico, Assaggiatore Esperto O.L.E.A..</p> <p>Cerretani Lorenzo: Capo Panel – Di.S.A. di Cesena, Assaggiatore Esperto O.L.E.A..</p> <p>Cioccolanti Tonino: Delegato O.L.E.A. Marche, Assaggiatore Esperto O.L.E.A.</p> <p>Ricci Antonio: Giornalista-Direttore Scientifico Rivista Olivo e Olio de Il Sole 24 Ore</p> <p>Sorcinelli Giorgio: Segretario Nazionale O.L.E.A. – Assaggiatore Esperto.</p> <p>Testa Ugo: Esperto Assaggiatore O.L.E.A.</p>
COLLABORATORI	<p>Barboni Sandra: Assaggiatore Esperto O.L.E.A.</p> <p>Beciani Mara: Assaggiatore Esperto O.L.E.A.</p> <p>Brunori Carlo: Assaggiatore Esperto O.L.E.A.</p> <p>Zannotti Silvano: Assaggiatore Esperto O.L.E.A.</p>
COMMISSIONE	<p>Alfei Barbara: Presidente</p> <p>Beciani Mara: Componente</p> <p>Catorci Roberto: Componente</p> <p>Sorcinelli Giorgio: Segretario</p> <p>Testa Ugo: Componente</p>

RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

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

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o molto saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- Onde evitare disturbi olfattivi a sé e agli altri partecipanti, non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- Durante tutte le fasi del Corso e soprattutto in occasione delle prove e delle degustazioni, mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto. E' d'obbligo la massima concentrazione e silenzio.
- Comunicare sempre al Coordinatore o Responsabile o Direttore del corso, eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute a indisposizioni quali raffreddore, mal di gola o altro.
- Non sono ammesse assenze salvo in caso di giustificate e gravi motivazioni, le quali andranno comunicate tempestivamente alla Direzione del Corso.