



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.R.S.A. del FVG**

Invitati

I.C.Q.R.F Sede di Conegliano e Udine, la C.C.I.A.A. di Udine e Trieste, le Associazioni olivicole del FVG, il
Parco Agroalimentare di S.Daniele, 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®

21 - 22 SETTEMBRE 2011

**SAN DANIELE DEL FRIULI - UD
SALA CONSIGLIARE E SEDE O.L.E.A. SAN DANIELE**

Iscrizioni e invio Domanda (all. 1): entro il 15.9.2011

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

Info, domanda e prenotazioni

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

Sito web: **www.olea.info** - e.mail **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 prevede approfondite prove sensoriali per la selezione di degustatori di provata esperienza e affidabilità, da iscrivere in un proprio elenco di "Esperti Degustatori O.L.E.A.", eventualmente costituito e utile per le proprie 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®" campionato nazionale dell'olfatto 2011-2012 e un incontro finalizzato all'abbinamento dell'olio al cibo, denominato "L'Oro nel Piatto®".

Bozza programma

Mercoledì 21 Settembre

- Ore 9.30 Accreditamento e registrazione dei partecipanti;
- Ore 10.00 Saluto del presidente O.L.E.A e delle autorità invitate.
Presentazione di O.L.E.A. e della sua attività.
E. Franca – Presidente O.L.E.A.
Illustrazione dell'evento e delle prove
G. Sorcinelli - Segretario nazionale O.L.E.A.
L. Cerretani – Capo panel UniBo - Di.S.A. di Cesena
S. Cerni - Capo panel ASSOPROL Umbria
G. Moroso - Delegato O.L.EA. Nord Ovest F.V.G.;
- Ore 10.30 **1^ prova pratica di verifica e selezione sensoriale**
Valida quale "Seduta di Assaggio certificata"- (Circ. n. 5/99 Mipa);
Prove di selezione:
 - Test olfattivo
 - Test gustativo
 - Test riconoscimento difetti standard
 - Valutazione di 2 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
 - Valutazione e illustrazione, in gruppo, di 4 oli con utilizzo 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 12.00 **Il Naso d'Italia®** – campionato nazionale dell'olfatto 2011/12.
Selezioni regionali per il F.V.G. – Riservato agli iscritti e aperto al pubblico (*gratuito e facoltativo*)
- Pausa pranzo**
- Ore 15.30 **Confezionamento degli oli vergini di oliva.**
Realizzazione e lettura di un'etichetta
Reg. CE 1019/02, Reg. CE 640/08 e successive modificazioni. Esempi pratici per una corretta applicazione normativa.
(*S. Cerni e L. Cerretani*).
- Ore 16.30 **2^ prova pratica di verifica e selezione sensoriale**
Valida quale "Seduta di Assaggio certificata"- (Circ. n. 5/99 Mipa);
Prove di selezione:
 - Test olfattivo
 - Test gustativo
 - Test riconoscimento difetti standard
 - Valutazione di 2 oli con corretta compilazione del Foglio di profilo Reg CE 640/2008 e Scheda di Addestramento O.L.E.A.
 - Valutazione e illustrazione, in gruppo, di 4 oli con utilizzo 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 e aperto al pubblico (*gratuito e facoltativo*)

Giovedì 22 Settembre

- Ore 9.00 **L'analisi sensoriale degli oli di oliva vergini ed extravergini**
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 del 12/01/2004 e circolare Mipa n. 5/99
I Comitati di assaggio
Le procedure di costituzione. Le tipologie di Comitati di assaggio (Panel) riconosciuti in Italia. Funzioni e compiti.
Illustrazione e approfondimento della proposta di aggiornamento normativo del nuovo D.M. "sensoriale" in approvazione a cura del Mi.P.A.A.F. (la formazione degli Assaggiatori e del Panel Leader, le sedute di assaggio, le regole per la costituzione dei Panel o Comitati di Assaggio, funzioni e compiti, ecc.). Problematiche e aspettative. Interventi.
(L. Cerretani – S. Cerni)
- Ore 10.30 **I controlli analitici degli oli da oliva**
Aggiornamento sulle recenti evoluzioni dei controlli analitici che hanno richiamato l'attenzione dei media.
Situazione e prospettive. Riflessioni.
(L. Conte)
- Ore 11.30 **Tavola rotonda:**
L'Associazionismo olivicolo in F.V.G.
Situazione, esigenze e prospettive.
Saluto di O.L.E.A.
Moderatore: 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, della C.C.I.A.A. di Udine e il Parco Agroalimentare di San Daniele del F.
- Pausa pranzo**
- Ore 15.30 **L'Oro nel Piatto®** - Abbinamento Olio & Cibo.
Proposta di un metodo di abbinamento dell'olio al cibo.
Consigli ed esempi teorico pratici.
(S. Cerni)
- Ore 16.30 **3^ prova pratica di verifica e selezione sensoriale**
Valida quale "Seduta di Assaggio certificata"- (Circ. n. 5/99 Mipa);
Valutazione sensoriale di 8 oli (difettati e non) con l'utilizzo della Scheda di Addestramento O.L.E.A., finalizzata alla corretta scelta degli oli in abbinamento al cibo.
Descrizione di gruppo dei profili sensoriali.
Correzione delle Schede, verifica preparazione e apprendimento,.
(L. Cerretani, S. Cerni e 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.
Agriturismo *Il Mulino del Conte* – Cisterna di Coseano – Ud
(menu da concordare)
-

Direttore responsabile

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

Segreteria e coordinamento

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

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

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

Docenti e Commissione d'esame

Ettore Franca – Presidente O.L.E.A. – Giornalista

Lanfranco Conte - Docente Dipartimento Scienze Alimenti – Università di Udine

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

Lorenzo Cerretani - Capo panel Di.S.A. Cesena. Esperto O.L.E.A. e Viandanti dei S.

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

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

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

Graziano Gregorini - Esperto O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori

Esperti collaboratori

Martina Giuliana – Esperto O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori

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

Distinta quote di partecipazione:

Soci O.L.E.A.

Non Soci

Quota per il Seminario (*)

€. 100

€. 130

Quota per la cena (+)

€. 25

€. 30

(*) da versare al momento dell'invio della Domanda.

La quota è al netto di IVA e comprensiva dei costi delle Prove Sensoriali, delle Sedute Certificate e delle Selezioni per il Naso d'Italia 2011/2012.

(+) da versare alla Segreteria momento dell'iscrizione.

N.B.: 1 - La tavola rotonda è gratuita e aperta ai rappresentanti delle Associazioni dei produttori del FVG e degli Enti invitati.

2 - La partecipazione alle Selezioni de "Il Naso d'Italia" sono riservate agli iscritti al Seminario e al pubblico e sono gratuite.

Domanda di partecipazione (All. 1)

scaricabile dal sito www.olea.info, da inviare entro il 10 settembre
a segreteria@olea.info o al fax. **071-7959015**

Modalità di pagamento:

Pagamento a mezzo bonifico bancario, sul c/c bancario intestato a O.L.E.A.,

IBAN IT08C0605513310000000019062 - CIN C, presso Banca delle Marche sede di Pesaro - con la causale: Seminario O.L.E.A. 2011 – FVG.

REGOLAMENTO E INFO

O.L.E.A. – Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti, nell'ambito della 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.** per i 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 dedicato al 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 e che le associazioni intendono potenziare e riproporre a tutti i Soci O.L.E.A. e presso le 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. Al Seminario 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 verifica delle capacità acquisite dagli assaggiatori sull'analisi sensoriale dell'olio da olive, con particolare riguardo ai soci O.L.E.A. e riservati ad Assaggiatori già iscritti all'Elenco Nazionale e/o membri di Panel o Comitati di Assaggio riconosciuti e in attività. Dette prove e verifiche, saranno utili alla costituzione di un eventuale elenco di Esperti Degustatori di stretta pertinenza O.L.E.A., per lo svolgimento della propria attività di assaggio.

I momenti di degustazione e verifica, saranno 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 al pubblico e se superata, sarà valida all'ammissione alle finali nazionali previste per primavera 2012, in luogo e sede da destinarsi.

Gli interessati dovranno fare pervenire a O.L.E.A. - Domanda di Iscrizione come da Fac Simile (All. 1) entro e non oltre il 10 settembre 2011, al n. di Fax. 071-7959015 o e-mail segreteria@olea.info.

N.B:

Sono 30 i posti attualmente disponibili per il Seminario, riservati prioritariamente agli Assaggiatori associati O.L.E.A. in regola con le quota sociali 2011.e che verranno presi in considerazione secondo l'ordine di iscrizione.

N. 10 posti saranno eventualmente riservati ad altri assaggiatori non associati all'OLEA.

L'organizzazione si riserva di modificare il programma e luogo del seminario, impegnandosi a comunicare, tramite il proprio sito www.olea.info, il programma definitivo ed eventuali variazioni al medesimo.

Il Seminario sarà attivato solo al raggiungimento delle 30 iscrizioni.

Info e prenotazioni: (vedi domanda di iscrizione All. 1, scaricabile dal sito www.olea.info)

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