



EVO - 25 LUGLIO 2016

Corso Tecnico per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva

Dal 3 al 7 ottobre l'ONAOO organizza ad Imperia un Corso Tecnico per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva.

Ecco tutti i dettagli per iscriversi.

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO D'OLIVA

RICONOSCIMENTO CORSO DECRETO REGIONE LIGURIA Giunta Regionale N. 2749 DEL 20/06/2016

Contatti: 0183 76.74.12 - 0183 76.52.03 www.oliveoil.org onaoo@oliveoil.org

Organizzazione: Barbara Ricca, Segreteria onaoo@oliveoil.org **Capo Panel:** Marcello Scoccia marcello.scoccia@oliveoil.org **Responsabile Scientifico:** Mauro Amelio mauro.amelio@oliveoil.org

Sede: Camera di Commercio I.A.A. RIVIERE DI LIGURIA, Via Tommaso Schiva 29, 18100 Imperia
Obiettivi: Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

IL CORSO VERRA' SVOLTO IN ITALIANO E TRADOTTO SIMULTANEAMENTE IN INGLESE.

Attestati:

- *Diploma di Partecipazione*
- *Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio* (a seguito superamento prove) uno dei requisiti per iscrizione a Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

QUOTA DI ISCRIZIONE:

	Prove Selettive ESCLUSE (4 giorni)	Prove Selettive INCLUSE (5 giorni)
Imprese estere	900 € (Non soggetti a IVA)	1.200 € (Non soggetti a IVA)
Soggetti privati stranieri	1.098 € (IVA inclusa)	1.464 € (IVA inclusa)
Imprese italiane	1.098 € (IVA inclusa)	1.464 € (IVA inclusa)
Soggetti privati italiani	1.098 € (IVA inclusa)	1.464 € (IVA inclusa)

DOCENTI:



- **Carlotta Pasetto:** Sociologa - Assaggiatore ONA OO
- **Mauro Amelio:** Responsabile Attività Scientifiche ONA OO - Assaggiatore ONA OO
- **Giorgio Pannelli:** già primo ricercatore, CRA-OLI (sede distaccata di Spoleto)
- **Franco Macchiavello:** Responsabile Ufficio Area di Genova ICQRF
- **Lanfranco Conte:** Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienza degli Alimenti.
- **Marino Giordani:** Professore Principi di Enogastronomia - Assaggiatore ONA OO
- **Marcello Scoccia:** Vice Presidente Tecnico e Capo Panel ONA OO

Programma

Lunedì 3 ottobre 2016

09.00 - 09.30 Registrazione dei partecipanti

Introduzione al corso: presentazione del corso e degli intenti

Dr. Lucio Carli - Presidente O.N.A.O.O.

09.30 - 11.00 Percorso d'introduzione all'analisi sensoriale

11.00 - 13.00 Il Metodo Ufficiale per la classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva

13.00 - 14.00 Pausa pranzo

14.00 - 16.00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi

16.00 - 17.00 La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva.

Introduzione alla tecnica dell'assaggio

17.00 - 18.00 Compilazione della scheda con assaggio guidato.

Assaggio con valutazione delle tre intensità del fruttato e descrizione della terminologia

facoltativa in etichetta.

Prova Non Selettiva

Martedì 4 ottobre 2016

09.00 - 11.00 Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio

d'oliva.



Effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli.

11.00 - 13.00 Assaggi e compilazione della scheda.

Valutazione organolettica e assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche negative degli oli vergini d'oliva.

13.00 - 14.00 Pausa pranzo

14.00 - 16.00 La coltivazione dell'olivo, la potatura e la lotta antiparassitaria.

16.00 - 18.00 Assaggi e compilazione della scheda con assaggio guidato.

Percezione e valutazione degli attributi positivi degli oli vergini d'oliva.

Mercoledì 5 ottobre 2016

09.00 - 11.00 Assaggi e compilazione della scheda.

Valutazione organolettica e assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.

11.00 - 13.00 Classificazione e normativa dell'olio d'oliva.

La normativa nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli.

13.00 - 14.00 Pausa pranzo

14.00 - 16.00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: le origini.

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli di produzione mondiale.

16.00 - 17.00 La produzione e i consumi mondiali dell'olio di oliva.

17.00 - 18.00 L'olio in cucina: ingrediente o condimento?

Giovedì 6 ottobre 2016

09.00 - 11.00 Metodi di controllo.

Descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi e strumenti; nuove frontiere.



Standardizzazione delle metodologie di controllo.

Livello di standardizzazione nazionale ed europea.

11.00 - 12.30 Assaggi, compilazione della scheda e valutazione organolettica.

Assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.

12.30 - 13.00 Discussione.

Consegna dei *Diplomi di Partecipazione*.

13.00 - 14.00 Pausa pranzo

PROVE SELETTIVE

14.00 - 16.00 1° Prova Selettiva di base: quattro sessioni per attributo.

16.00 - 18.00 2° Prova Selettiva di base: quattro sessioni per attributo.