



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](http://www.oliveoil.org) [onaoo@oliveoil.org](mailto:onaoo@oliveoil.org)

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

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