



CORSO internazionale di Alta qualificazione su “Olivicoltura, Elaiotecnica ed Analisi Sensoriale” organizzato congiuntamente dall’*ACCADEMIA Nazionale dell’OLIVO e dell’OLIO* (AOO) e Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (*ONAOO*)

Dall’olivo all’olio

Corso internazionale di Olivicoltura, Elaiotecnica e Analisi Sensoriale dell’Olio di Oliva

Durata: 5 giorni - 40 ore didattica;

Periodo: 11-15 Settembre 2017

Scadenza iscrizioni: 20 giugno 2017

Sede: Via Tommaso Schiva 29, 18100 Imperia, Italia

N. ore didattica teoriche: 28

N. ore di sessioni pratiche: 12 ore

Lingua: Italiano e Inglese (con traduzione simultanea);

Partecipanti: min. 15, max. 30

Quota di iscrizione: € 800,00 + IVA

Premessa ed obiettivi del corso: L’olivicoltura si estende su oltre 10 milioni di ha nel mondo ed è perciò la coltura arborea da frutto più estesa nella zona temperata. Sebbene l’olivo sia intimamente collegato con le condizioni di clima mediterraneo vi è oggi un interesse per questa coltura anche in paesi al di fuori del bacino Mediterraneo. Il mercato mondiale è, infatti, ancora in crescita con un’offerta che soddisfa appena la domanda mondiale di prodotto. Il corso di alta qualificazione in Olivicoltura ed Elaiotecnica, organizzato congiuntamente tra Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio e ONAOO nell’ambito del protocollo di intesa siglato il 1 agosto 2016, si propone di fornire le basi di conoscenze teoriche e pratiche sulla gestione dell’oliveto, del frantoio e sull’analisi sensoriale dell’olio con particolare attenzione agli aspetti che legano le pratiche colturali alle caratteristiche qualitative del prodotto. Il corso si rivolge a soggetti coinvolti nella filiera olivicolo-olearia (produttori olivicoli, frantoiani), professionisti (agronomi, tecnologi alimentari, biotecnologi, analisti sensoriali), studenti universitari, e operatori commerciali della filiera che hanno uno specifico interesse nell’apprendere ed approfondire le conoscenze sulla biologia dell’olivo, sulle pratiche colturali necessarie per ottimizzare la qualità e la quantità della produzione nonché sul processo di trasformazione delle olive in olio, conservazione e packaging del prodotto e sottoprodotti derivati.

Programma del corso

Lunedì 11 Sett.

Tipologie di impianto e gestione dell'oliveto

Docenti: Franco Famiani, Univ. Perugia; Riccardo Gucci, Univ. of Pisa

09.00 - 09.30 **Introduzione al corso e presentazione degli obiettivi formativi**

09.30 - 11.00 **L'olivo e l'oliva: morfologia, anatomia, fisiologia**

11.00 - 13.00 **Tipologie di impianto dell'oliveto**

Pausa pranzo

14.00 - 16.00 **Tipologie di impianto dell'oliveto in relazione all'ambiente e cultivar**

16.00 - 18.00 **Concimazione e irrigazione**

Martedì 12 Sett.

Potatura e forme di allevamento dell'olivo

Docenti: Franco Famiani, Univ. Perugia; Riccardo Gucci, Univ. of Pisa; da definirsi per la Difesa

09.00 - 10.00 **Obiettivi e tecnica della potatura dell'olivo. Potatura di allevamento e di produzione**

10.00 - 13.00 **Sessione pratica di potatura di allevamento e di produzione in campo**

Pausa pranzo

14.00 - 17.00 **Difesa dell'oliveto e dell'oliveto biologico**

17.00 - 18.00 **Raccolta delle olive ed effetti della tecnica colturale sulla qualità dell'olio**

Mercoledì 13 Sett.

Qualità dell'olio e tecnologie estrattive

Docenti: Lanfranco Conte, Univ. Udine; Maurizio Servili, Univ. of Perugia

09.00 - 11.00 **Composizione e qualità degli oli extra-vergini di oliva**

11.00 - 13.00 **Tecnologie estrattive dell'olio: tecnologie innovative e tradizionali**

Pausa pranzo

14.00 - 16.00 **Tecnologie estrattive dell'olio: tecnologie innovative e tradizionali**

16.00 - 18.00 **Conservazione dell'olio e condizionamento**

Giovedì 14 Sett.

Stoccaggio e packaging dell'olio

Docenti: Lanfranco Conte, Univ. Udine; Maurizio Servili, Univ. of Perugia; Sonia Esposito, Univ. of Perugia

09.00 - 11.00 Packaging dell'olio di oliva

11.00 - 13.00 **Sottoprodotti del processo di trasformazione: valorizzazione agronomica e energetica**

Pausa pranzo

14.00 - 17.00 **Visita in frantoio o stabilimento di conservazione e packaging**

17.00 - 18.00 **Sottoprodotti del processo di trasformazione: composti fenolici bioattivi tra utilizzo alimentare e zootecnico.**

Venerdì 15 Sett.

Analisi sensoriale (ONAOO)

Docenti: Mauro Amelio, Marcello Scoccia

09.00 - 10.30 **Il Metodo Ufficiale per la classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva**

10.30 - 11.00 **Introduzione alla tecnica dell'assaggio**

11.00 - 13.00 **Compilazione della scheda con assaggio guidato – Sessione pratica**

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

Pausa pranzo

14.00 - 16.00 **Assaggi e compilazione della scheda.**

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

Pausa

16.15 - 18.00 **Assaggi e compilazione della scheda con assaggio guidato**

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

Consegna dei diplomi