



**CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
(Primo livello)
IMPERIA, 2-6 OTTOBRE 2017**

Contatti: ☎ 0183 76.74.12 - ✉ 0183 76.52.03

www.oliveoil.org onaoo@oliveoil.org

Presidente: Dr. Lucio Carli

Organizzazione: Barbara Ricca, Segreteria onaoo@oliveoil.org

Tutor: Carlotta Pasetto carlotta.pasetto@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. to XII Reg. Ce N. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni – Decreto Ministeriale 18 GIUGNO 2014.

Attestati:

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

QUOTA DI ISCRIZIONE:

	Prove Selettive <u>ESCLUSE</u> (4 giorni)	Prove Selettive <u>INCLUSE</u> (5 giorni)
Imprese estere	1.200 € (Non soggetti a IVA)	1.500 € (Non soggetti a IVA)
Soggetti privati stranieri	1.464 € (IVA inclusa)	1.830 € (IVA inclusa)
Imprese-Soggetti privati italiani	1.464 € (IVA inclusa)	1.830 € (IVA inclusa)

DOCENTI:

- **Angelo Faberi:** Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repr. Frodi Prodotto Agroalimentari
- **Carlo Romito:** Chef di Cucina, Presidente Solidus
- **Carlotta Pasetto:** Sociologa – Assaggiatore ONA.O.O.
- **Franco Macchiavello:** Responsabile Ufficio Area di Genova ICQRF
- **Marcello Scoccia:** Vice Presidente Tecnico e Capo Panel ONA.O.O.
- **Mauro Amelio:** Responsabile Attività Scientifiche ONA.O.O. – Assaggiatore ONA.O.O.
- **Riccardo Gucci:** Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali Università di Pisa

GRUPPO
PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008

Sede amministrativa / Segreteria ONA.O.O. c/o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona
VIA TOMMASO SCHIVA 29, 18100 Imperia

Sede Legale ONA.O.O.: c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A. - 00187 Roma Piazza Sallustio, 21

Cod. Fisc.: 91003470084 - P.IVA: 05006011000

www.oliveoil.org



Programma

Lunedì, 2 ottobre

- 09.00 – 09.15 **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 di oliva**
- 17.00 – 18.00 **Compilazione della scheda con assaggio guidato di oli nazionali.**
Assaggio con valutazione degli attributi positivi, valutazione e descrizione della terminologia facoltativa in etichetta.

Martedì, 3 ottobre

- 09.00 – 11.00 **Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio di oliva.**
Effetti 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 di oliva (1° PARTE).
- 13.00 – 14.00 Pausa pranzo**
- 14.00 – 16.00 **La materia prima:** biologia, varietà, tecnica colturale e qualità del prodotto
- 16.00 – 18.00 **Assaggi e compilazione della scheda di oli del bacino mediterraneo**
Percezione e valutazione degli attributi positivi degli oli vergini d'oliva



ORE 18.00 APERICENA

Mercoledì, 4 ottobre

- 09.00 – 11.30 **Assaggi e compilazione della scheda**
Valutazione organolettica e assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche negative degli oli vergini di oliva (2° PARTE)
- 11.30 – 13.00 **Classificazione e normativa dell'olio di oliva.**
La normativa nazionale e comunitaria sull'olio di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli
- 13.00 – 14.00 **Pausa pranzo**
- 14.00 – 15.30 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva:** origini e cultivar
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche degli oli extra Mediterraneo
- 15.30 – 16.30 **La produzione e i consumi mondiali dell'olio di oliva**
- 16.30 – 18.00 **L'olio extra vergine in cucina:** le cotture a bassa temperatura, la marinatura alimenti "scottati" e utilizzo a crudo di un prodotto nobile della cucina.

GRUPPO
PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008
Sede amministrativa / Segreteria ONAEO c/o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona
VIA TOMMASO SCHIVA 29, 18100 Imperia
Sede Legale ONAEO: c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A. - 00187 Roma Piazza Sallustiana, 21
Cod. Fisc.: 91003470084 - P.IVA: 05006011000
www.oliveoil.org



Giovedì, 5 ottobre

- 09.00 – 11.00 **Le norme internazionali per la classificazione degli oli di oliva: situazione presente e prospettive future**
- 11.00 – 12.30 **Assaggi, compilazione della scheda e valutazione organolettica**
Assaggi guidati con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini di 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

Venerdì, 6 ottobre

PROVE SELETTIVE

- 08.00 – 10.00 **3° Prova Selettiva di base:** quattro sessioni per attributo
- 10.00 – 12.00 **4° Prova Selettiva di base:** quattro sessioni per attributo

CHIUSURA DEL CORSO

GRUPPO
PIERALISI
INNOVATORI PER PASSIONE

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008
Sede amministrativa / Segreteria ONA.O.O. c/o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Riviera di Liguria Imperia La Spezia Savona
VIA TOMMASO SCHIVA 29, 18100 Imperia
Sede Legale ONA.O.O.: c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A. - 00187 Roma Piazza Sallustiana, 21
Cod. Fisc.: 91003470084 - P.IVA: 05006011000
www.oliveoil.org