

**PROGRAMMA CORSO di IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI
OLI VERGINI DI OLIVA**

**Sede Corso: Camera di Commercio Chieti Pescara
Via Conte di Ruvo Pescara**

Responsabile del Corso: Capo Panel Marino Giorgetti (Ore corso n. 35)

Referente: Rossella Cioppi

LUNEDI' 12 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione del corso• L'Olio e l'Olio – l'origine, la storia e la diffusione in Italia e nel mondo• Caratteristiche personali e legislazione vigente sulla figura dell'assaggiatore di olio di oliva. Regolamento CEE 2568/91 e succ. Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa MARINO GIORGETTI
MERCOLEDI' 14 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Introduzione all'analisi sensoriale: Fisiologia del gusto e dell'olfatto La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: Caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti• Il metodo ufficiale per l'assaggio degli oli di oliva (vedi COI T.20/Doc.N.4 e T.20/Doc.N.15) MARINO GIORGETTI
LUNEDI' 19 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Fattori agronomici che influiscono sulla qualità dell'olio: cenni di tecnica colturale, potatura e raccolta, indici di maturazione• Le aree olivicole nazionali ed internazionali• Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali LUCIANO POLLASTRI <ul style="list-style-type: none">• Prove pratiche: Assaggi guidati con utilizzo delle schede di profilo• Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici, prima sequenza: RISCALDO/MORCHIA MARINO GIORGETTI
MERCOLEDI' 21 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche chimiche dell'olio di oliva: metodi analitici chimici e strumentali.• La conservazione degli oli e i processi ossidativi: riflessi sulla qualità chimica ed Organolettica LEONARDO SEGHETTI <ul style="list-style-type: none">• Prove pratiche: Assaggi guidati con utilizzo delle schede di profilo• Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici, seconda sequenza: RANCIDO MARINO GIORGETTI

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della
Ristorazione di Pescara

VENERDI' 23 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Tecnologia della trasformazione: aspetti e tecniche di trasformazione delle olive. Parametri tecnologici che influiscono su qualità e tipicità degli oli LUCIANO DI GIOVACCHINO <ul style="list-style-type: none">• Prove pratiche: Assaggi guidati con utilizzo delle schede di profilo• Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici, terza sequenza: AVVINATO MARINO GIORGETTI
LUNEDI' 26 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Tracciabilità del prodotto: le certificazioni di origine DOP e IGP• Prove pratiche: Assaggi guidati con utilizzo delle schede di profilo• Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici, quarta sequenza: AMARO MARINO GIORGETTI
MERCOLEDI' 28 FEBBRAIO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• Prove pratiche: Assaggi guidati e simulazione di un panel test ufficiale con calcolo della mediana degli attributi e trattamento statistico dei risultati• Lettura ed interpretazione dei rapporti analitici• Modalità di iscrizione all'elenco regionale degli assaggiatori MARINO GIORGETTI
LUNEDI' 04 MARZO 14.30-18.30	<ul style="list-style-type: none">• La conservazione degli oli e i processi ossidativi: riflessi sulla qualità chimica ed organolettica.• Le aree olivicole nazionali ed internazionali: assaggio guidato di oli provenienti da diverse parti del mondo. MARINO GIORGETTI
MERCOLEDI' 06 MARZO 14.30-17.30	<ul style="list-style-type: none">• Prove di selezione finale per la verifica della soglia di sensibilità su attributi specifici degli oli di oliva.• CONCLUSIONE E CONSEGNA ATTESTATI MARINO GIORGETTI

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; a coloro che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza (v. D. MIPAF n. 1334/12. Art. 2, punto 4)

Docenti:

Dott. Marino Giorgetti – Capo Panel

Dott. Luciano Pollastri

Dott. Luciano Di Giovacchino

Dott. Leonardo Seghetti