

***CORSO DI FORMAZIONE
 PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI***

Data delle lezioni:	22, 24, 27 febbraio 01, 03, 06, 07, 08, 10 marzo 2017
Sede del corso:	Confagricoltura Cosenza Via Piave, 3 – 87100 Cosenza 08 Marzo: Az. Agr. Feraudo Adelaide
Durata del corso:	36 ore
Comitato organizzativo:	ASPROL Cosenza Soc. Coop.
Capo panel responsabile del corso:	Dott. Giuseppe Giordano
Obiettivi:	Conseguimento dell’attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014, necessario per l’iscrizione all’Elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini
Rilascio attestati:	Attestato di idoneità fisiologica (a seguito superamento test). Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza
Numero partecipanti:	25 massimo
Destinatari, obiettivi e finalità:	Il corso è rivolto a circa 20/25 allievi titolari/legali rappresentanti di imprese olivicole e agli interessati ed ha l’obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva. La programmazione dei momenti formativi e di verifica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine d’oliva. In particolare, il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014, concernente “ <i>Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l’iscrizione nell’elenco</i> ”

nazionale di tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extravergini” e dal Decreto dirigenziale della Regione Calabria n. 1056 del 22 febbraio 2011 relativo alle “modalità per l'autorizzazione alla realizzazione di corsi per assaggiatori di olio d'oliva”.

Visto il crescente interesse ed apprezzamento verso l'olio d'oliva e la sostanziale richiesta di qualità da parte dei consumatori e degli addetti alla ristorazione, l'obiettivo del corso è di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire a produttori ed estimatori le competenze necessarie per produrre e riconoscere la qualità del prodotto

Docenti:

Dott. Giuseppe Giordano – Agronomo Junior, Capo Panel oli vergini d'oliva del Comitato di Assaggio Professionale dell'ARSAC riconosciuto Mi.P.A.A.F.

Dott. Gerardo Greco – Chimico, assaggiatore oli vergini di oliva

Dott.ssa Amalia Ruffolo – Chimico, Capo Panel abilitato oli vergini di oliva

Dott.ssa Daniela Simeone – Agronomo, assaggiatore oli vergini di oliva

PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

MODULO 1

**Mercoledì
22 febbraio 2017**

Ore 17:00-21:00 (Filippo De Santis - Giuseppe Giordano)

1^a lezione

- Iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti
- Apertura del corso, presentazione scopi e attività dell'Asprol Cosenza (**Dott. Filippo De Santis** – Presidente Asprol Cosenza)
- Cenni storici, classificazione e diffusione dell'olivo
- Introduzione all'analisi sensoriale: definizioni escopi; elementi di fisiologia dell'olfatto e del gusto
- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. (CEE)n. 2568/91 e s.m.i.
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 2

**Venerdì
24 febbraio 2017**

Ore 17:00-21:00 (Gerardo Greco)

2^a lezione

- Componenti chimici dall'oliva all'olio -Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva - Influenza dei parametri chimico-fisici sulla qualità dell'olio
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 3

**Lunedì
27 febbraio 2017**

Ore 17:00-21:00 (Amalia Ruffolo)

3^a lezione

- L'importanza della componente fenolica dell'olio d'oliva. Cenni sulla classificazione delle frodi alimentari
- Presentazione ed utilizzo di una nuova scheda di valutazione sensoriale degli oli extravergini d'oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 4

**Mercoledì
01 marzo 2017**

Ore 17:00-21:00 (Amalia Ruffolo)

4^a lezione

- La chimica dell'analisi sensoriale – Aromi e difetti dell'olio d'oliva
- L'extravergine in cucina. Proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 5

**Venerdì
03 marzo 2017**

Ore 17:00-21:00 (Giuseppe Giordano)

5^a lezione

- L'olivicultura calabrese, nazionale ed internazionale
- Principale normativa europea e nazionale di settore
- Gli oli d'oliva da agricoltura biologica, a DOP e a IGP
- Confezionamento, etichettatura, promozione e commercio dell'olio d'oliva
- Selezione per la verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (Dop Bruzio)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 6

**Lunedì
06 marzo 2017**

Ore 17:00-21:00 (Gerardo Greco)

6^a lezione

- L'olio in laboratorio: Tecniche analitiche strumentali - Introduzione all'individuazione delle principali frodi
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 7

**Martedì
07 marzo 2017**

Ore 17:00-21:00 (Giuseppe Giordano)

7^a lezione

- Razionale gestione agronomica dell'oliveto; il frutto dal campo al frantoio; i principali fattori agronomici e loro influenza sulla qualità e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva
- Selezione per la verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (Dop Lametia)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 8

**Mercoledì
08 marzo 2017**

**Ore 09:00-13:00 (Gerardo Greco - Amalia Ruffolo) c/o
l'Azienda Agricola Feraudo Adelaide**

8^a lezione

- Tecnologie di estrazione e sistemi di conservazione dell'olio
- Visita Frantoio
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 9

**Venerdì
10 marzo 2017**

**Ore 17:00-21:00 (Giuseppe Giordano - Gerardo Greco -
Amalia Ruffolo)**

9^a lezione

- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Avvinato, Amaro, Rancido, Riscaldo)
- Valutazione finale dei candidati
- Consegna attestati e chiusura corso

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO
(Dott. Giuseppe Giordano)