

<p>In collaborazione con</p> 		
 Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia		Pagina 1 di 4

A.I.O.M.A.
**ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE OLIVICOLA
 DEL MEDIO ADRIATICO**

in collaborazione con

O.L.E.A.
 Scuola Internazionale di Analisi sensoriale e Cultura degli Alimenti

con l'autorizzazione della Regione Marche -Servizio Agricoltura

Organizzano

**CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLOGICA
 ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA**

Sede di svolgimento:	Barbara (AN) – Salone Comunale – Via Castello (Centro Storico)
Giorni	7-8-9-10-12-13 marzo 2012
Durata	36 ore

Responsabile del Corso	Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM - Marche
Coordinatore del Corso	Giorgio Sorcinelli – Segretario Nazionale O.L.E.A.
Direttore del Corso	Fausto Malvolti – A.I.O.M.A.

<p>In collaborazione con</p> 		
 <p>Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia</p>		<p>Pagina 2 di 4</p>

Programma generale del corso

MERCOLEDI' 7/03/12 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8,00)

Ore 9.00 – 9.30 (Giorgio Sorcinelli – Tonino Cioccolanti)

Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori e delle autorità.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Presentazione di O.L.E.A.(compiti, attività).

Introduzione al corso.

Ore 9.30 – 11.30 (Tonino Cioccolanti)

L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione.

Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.

Il frutto: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Ore 11.30 -13.00 (Tonino Cioccolanti)

Considerazioni sulla progettazione dell'oliveto.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 17.30 (Barbara Alfei)

L'analisi sensoriale; l'assaggiatore e il suo ruolo.

Classificazione merceologica degli oli.

I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.

Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo

Ore 17.30 – 18.30 (Barbara Alfei)

Maturazione e raccolta delle olive ed influenza sulla qualità dell'olio.

GIOVEDI' 8/03/12 Orario: 9.00 – 13.30 / 15.00 – 18.30 (ore 8,00)

Ore 9.00 – 9.30 (Giorgio Sorcinelli)

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione fisiologica.

Ore 9.30 – 11.30 (Commissione d'esame)

1^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di **rancido**

Ore 11.30-13.30 (Commissione d'esame)

2^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di **avvinato**

Pausa Pranzo

Ore 15.00 – 16.00 (Ugo Testa)

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità dell'olio.

Ore 16.00 – 17.00 (Ugo Testa- Tonino Cioccolanti)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo.

Ore 17.00 – 18.30 (Tonino Cioccolanti)

Concimazione, irrigazione e controllo dei parassiti ai fini della qualità dell'olio.

<p>In collaborazione con</p> 		
 <p>Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia</p>		<p>Pagina 3 di 4</p>

VENERDI' 9/03/12 Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8,00)

Ore 9.00 – 11.00 (Commissione d'esame)

3^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di **riscaldamento**

Ore 11.00 – 13.00 (Commissione d'esame)

4^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del Panel; serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **amaro**.

Pausa Pranzo

Ore 14.30 – 15.30 (Roberto Catorci)

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.
DOP "Cartoceto" e DOP "Oliva Ascolana del Piceno"

Ore 15.30 – 16.30 (Roberto Catorci)

Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura.

Ore 16.30 – 17.30 (Roberto Catorci/Ugo Testa)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo

Ore 17.30 – 18.30 (Ugo Testa)

Moderni strumenti di marketing per il successo commerciale di una azienda olivicola

SABATO 10/03/12 Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,00)

Ore 9.00 – 10.30 (Lorenzo Cerretani)

Tecniche di estrazione e loro influenza sulla qualità degli oli.

Ore 10.30 – 11.30 (Lorenzo Cerretani)

Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo

Ore 11.30 – 12.00 (Lorenzo Cerretani Cerni)

Migliori tecniche di conservazione e filtrazione.

Ore 12.00 – 13.00 (Antonio Ricci)

La situazione delle DOP in Italia. L'evoluzione della normativa olivicola.
Panoramica, prospettive e aspettative sul settore olivicolo italiano e comunitario.

LUNEDI' 12/03/12 Orario: 14.30 – 18.30 (ore 4,00)

Ore 14.30 – 16.30 (Barbara Alfei)

L'Olivo e l'Olio nelle Marche
Il patrimonio olivicolo marchigiano e nazionale
Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali

Ore 16.30 – 17.30 (Barbara Alfei)

Degustazione guidata di alcuni oli monovarietali rappresentativi

Ore 17.30 – 18.30 (Barbara Alfei)

Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

MARTEDI' 13/03/12 Orario: 14.30 – 18.30 (ore 4,00)

Ore 14.30 – 16.00 (Renzo Ceccacci)

Olio da olive: proprietà nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore.
L'olio in cucina e nella ristorazione.

Ore 16.00 – 18.00 (Commissione)

Prove di esame

1^ e 2^ Prova di Selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.

Test riconoscimento difetti e Test triangolare.

Ore 18.00 – 18.30

Conclusione del corso e consegna degli attestati

<p>In collaborazione con</p> 		
 <p>Campagna Finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia</p>		<p>Pagina 4 di 4</p>

<p>PERSONALE DOCENTE</p>	<p>Alfei Barbara: Capo Panel – Responsabile Panel ASSAM Marche – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Catorci Roberto: Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Ceccacci Renzo: Medico – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Cerretani Lorenzo: Capo Panel – Responsabile Panel Università di Bologna – Disa Cesena – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Cioccolanti Tonino: Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Franca Ettore: Presidente O.L.E.A. – Giornalista – Esperto Assaggiatore Antonio Ricci: Giornalista Olivo e Olio de Il Sole 24ore Sorcinelli Giorgio: Segretario Generale O.L.E.A. – Esperto Assaggiatore Testa Ugo: Esperto Assaggiatore O.L.E.A.</p>
<p>ESPERTI</p>	<p>Barboni Sandra – Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Beciani Mara – Esperto Assaggiatore O.L.E.A. Brunori Carlo - Assaggiatore Esperto O.L.E.A. Silvano Zannotti – Assaggiatore Esperto O.L.E.A.</p>
<p>COMMISSIONE</p>	<p>Alfei Barbara: Presidente Sorcinelli Giorgio: Segretario Mara Beciani: componente Catorci Roberto: componente Cioccolanti Tonino: componente Testa Ugo: componente</p>

RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

NB: Considerando l'impegno che comportano le prove giornaliere indicate nel programma, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, nei limiti del possibile evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove
- Onde evitare disturbi olfattivi a se e agli altri partecipanti, si invita a non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfattogustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

O.L.E.A. - Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

Sede Nazionale: c/o Istituto Tecnico Agrario " A. Cecchi " 61100 Pesaro
Presidente Ettore Franca 3355743617
Segretario Generale Giorgio Sorcinelli – 338-8328092
Segretaria Amministrativa Mara Beciani – 3387798125
segreteria@olea.info - www.olea.info