

saperi > scuola d'assaggio

Diventare assaggiatori d'olio

Nel Salento un corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, con appuntamento a Racale in febbraio. È una iniziativa di StaiSinergico, con il coordinamento di Jolanda de Nola, e con docenti del corso Giovanni Lercker, Luigi Caricato, Giovanni Melcarne e Luciano Pollastri. La direzione è affidata all'oleologo Lorenzo Cerretani

OO M



Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa Coi, a Lorenzo Cerretani – Oleologo, membro di Panel e Capo Panel formato; Luigi Caricato – Oleologo, scrittore, direttore di OlioOfficina Magazine; Giovanni Lercker – Professore - Alma Mater Studiorum Università di Bologna; Giovanni Melcarne – Agronomo/Produttore - Presidente Consorzio di Tutela DOP Terra d'Otranto; e Luciano Pollastri – Agronomo e Capo Panel Camera di Commercio I.A.A. Teramo - Abruzzo.

[IL FILE DEL PROGRAMMA SI PUÒ SCARICARE QUI](#)

Programma del corso

Lunedì 20 febbraio 2017 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 15.30

Registrazione dei partecipanti.

Saluto degli organizzatori: Simona Palese Presidente di Staisinergico e Donato Metallo Sindaco Comune di Racale

Ore 15.30 - 16.00

Presentazione del corso e delle sue finalità. Introduzione al corso.

Dott. Lorenzo Cerretani – Direttore del Corso

Ore 16.00 – 17.30 – Lorenzo Cerretani

Dalle olive all'olio: preparazione del viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti.

L'origine, la storia e la diffusione dell'olivo. Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.

Il frutto e l'olio da olive: alcune informazioni preliminari relative alla composizione e alle caratteristiche qualitative e sensoriali.

Ore 17.30 – 19.30 – Lorenzo Cerretani

Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini, Reg. CEE 1513/01.

Vocabolario generale di base per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva: secondo l'all. XII del Reg.to di Esecuzione (UE)

1348/2013 che modifica il Reg.to (CEE) n. 2568/91 e norme C.O.I. - COI/T.20/Doc. n. 4. "analisi sensoriale: vocabolario generale di base".

Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15.

PROVA PRATICA di memorizzazione del fruttato e dei principali difetti.

Ore 19.30 – 21.00 – Lorenzo Cerretani

L'analisi sensoriale dell'olio di oliva: elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.

Metodologia e tecnica di degustazione dell'olio di oliva - all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e secondo le norme C.O.I.-

Criteri generali da seguire in una degustazione.

Martedì 21 febbraio 2017 Orario: 15.00/21.00 (ore 6.00)

Ore 15.00 – 15.45 – Lorenzo Cerretani

Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 di cui all'all. XII del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15.

Ore 15.45 – 16.45 – Lorenzo Cerretani

PROVA PRATICA: la valutazione statistica dei dati secondo il sistema COI per l'elaborazione dei dati delle valutazioni sensoriali. Illustrazione e simulazione del metodo di calcolo delle valutazioni.

Ore 16.45 – 17.45 – Lorenzo Cerretani e Jolanda De Nola

1^ prova pratica di assaggio di alcuni oli, con lo scopo di familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustative - tattili che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia sensoriale prevista dall'all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme C.O.I. Prova pratica di corretta compilazione del foglio di profilo e calcolo delle valutazioni.

Ore 17.45 – 18.30 – Lorenzo Cerretani

Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.

Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di una etichetta a norma.

Ore 18.30 - 19.00 – Lorenzo Cerretani

Il patrimonio olivicolo e varietale italiano e internazionale.

Cenni su varietà, produzione e caratteristiche organolettiche delle principali varietà. Caratteristiche organolettiche degli oli delle principali varietà.

Ore 19.00 – 20.00 – Giovanni Melcarne

L'olivicoltura del Salento. Cenni su produzione e principali varietà locali. Caratteristiche produttive e organolettiche. L'Olio a Denominazione di Origine Protetta "DOP Terra d'Otranto". Il Consorzio di Tutela. Attività e prospettive.

Esperienze dirette condotte in campo per resistere alla "xylella fastidiosa".

Ore 20.00 – 21.00 – Lorenzo Cerretani e Jolanda De Nola

2^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Mercoledì 22 febbraio 2017 Orario: 9.00/13.00 (ore 4.00) 15.00/19.00 (ore 4.00) Tot. 8 ore

Ore 9.00 – 10.00 – Giovanni Lercker

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva.

Ore 10.00 – 12.00 – Giovanni Lercker

L'oleificio: impianti e tecnologie di estrazione. Presentazione dei vari impianti con l'ausilio di immagini illustrative.
L'influenza delle varie tecnologie sulla qualità degli oli. Le più idonee e moderne tecniche di conservazione degli oli.

Ore 12.00 – 13.00 – Lorenzo Cerretani

Olio da olive: proprietà e benefici nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore.

PAUSA PRANZO

Ore 15.00 – 15.30 – Lorenzo Cerretani

Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative.

Ore 15.30 - 16.00 - Lorenzo Cerretani

L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici sull'utilizzo e abbinamento olio/cibo.

Ore 16.00 – 16.30 – Lorenzo Cerretani e Jolanda De Nola

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica per ognuno dei quattro attributi previsti: riscaldamento/morchia, avvinato, rancido e amaro.

Ore 16.30 – 18.30 - Lorenzo Cerretani e Jolanda De Nola e collaboratori di StaiSinergico

1^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Riscaldamento

ore 18.30-19.30 – Luigi Caricato

Comunicare l'olio. Tecniche e strumenti per diffondere una corretta cultura di prodotto attraverso i nuovi media e i media tradizionali. Linguaggi, stili, metodologie.

Ore 19.30-20.30 – Luigi Caricato

Presentazione del libro "Atlante degli oli italiani" edizioni Mondadori, aperta ai partecipanti del corso e agli interessati.

Lunedì 27 febbraio 2017 Orario: 11.00/13.00 (ore 2.00) 15.00/21.00 (ore 6.00) TOTALE 8 ore

Ore 11.00 – 13.00 – Luciano Pollastri e Jolanda De Nola e collaboratori di StaiSinergico

2^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Avvinato.

PAUSA PRANZO

Ore 15.00 – 16.00 – Luciano Pollastri

La figura e il ruolo dell'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva.

L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, art. 3 della legge n. 313/98.

Il Panel degli assaggiatori. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva: Decreto del 18 giugno 2014, all. XII del Reg.to (UE) 1348/2013 e norme COI/T.20/Doc. n. 4.

Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e loro addestramento.

Ore 16.00 – 18.30 – Luciano Pollastri

Nozioni agronomiche - Cenni di olivicoltura: la pianta, i metodi di allevamento, coltivazione e potatura.

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

Tempi, metodi di raccolta e conservazione delle olive.

L' influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. Conservazione dell'olio

Ore 18.30 – 19.00 – Luciano Pollastri e Jolanda De Nola

3^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Ore 19.00 – 21.00 - Luciano Pollastri e Jolanda De Nola e collaboratori di StaiSinergico

3^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Rancido

Martedì 28 febbraio 2017 - Orario: 9.00/13.00 (ore 4.00) 15.00/18.00 (ore 3.00) Tot. 7 ore

Ore 9.00 – 10.00 - Lorenzo Cerretani

Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.

Recenti metodologie per il controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini di oliva.

Ore 10.00 - 11.00 – Luciano Pollastri e Jolanda De Nola

4^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Ore 11.00 – 13.00 - Luciano Pollastri e Jolanda De Nola e collaboratori di StaiSinergico

4^ prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Amaro

PAUSA PRANZO

Ore 15.00 - 17.30 - Commissione d'esame

5^ prova pratica di assaggio di alcuni oli. Prova pratica di corretta compilazione dei vari fogli di profilo. Verifica delle schede.

Prove di esame

Test riconoscimento difetti;

Test di valutazione organolettica di 2 oli, con corretta compilazione del foglio di profilo e della Scheda di Assaggio ufficiale;

Correzione delle schede e delle prove;

Colloquio di verifica sull'apprendimento.

Ore 17.30 - Comunicazione dei risultati delle prove selettive sensoriali e dei quiz di verifica dell'apprendimento.

Ore 18.00 - Conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità.

La foto di apertura è di Lorenzo Cerretani

OO M - 09-12-2016 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)