



A.P.S. - Associazione di Promozione Sociale



in collaborazione con

CORSO PROFESSIONALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

PER IL CONSEGUIMENTO DELL'IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021 e secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/20105 e normativa C.O.I.

PESARO e JESI, 23-24-25-30-31 marzo e 1 aprile 2023

CONTATTI PER ISCRIZIONI

segreteria@olea.info | www.olea.info | www.iiscecchi.edu.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Costantino Piermaria 347 0176041 | Mara Beciani 338 7798125 | Chiara Fiorucci 392 5300674 Istituto Agrario A. Cecchi

PRESIDENTE O.L.E.A.: Dr. Renzo Ceccacci

RESPONSABILE DEL CORSO / CAPO PANEL: Giorgio Sorcinelli - 338 8328092

SEDE DEL CORSO:

- Villa Caprile - c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - Pesaro - Via Caprile, 1 - PESARO
- Sala di Assaggio del Comitato Professionale di Assaggio OLEA, via Brodolini, 5, JESI AN.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

Il Corso è svolto ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 7 ottobre 2021, secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/20105 e normativa C.O.I.

AUTORIZZAZIONE AL CORSO:

Il Corso è autorizzato dalla Regione Marche - Servizio Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca.

FINALITÀ DEL CORSO:

Il Corso ha lo scopo di formare figure professionali per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini.

BENEFICIARI:

Produttori, frantoiani e imprenditori agricoli, studenti e consumatori.

ATTESTATI RILASCIATI:

- **Attestato di Frequenza**
rilasciato a tutti i partecipanti che avranno frequentato il Corso.
- **Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini**
rilasciato ai partecipanti che avranno frequentato il Corso e superato le prove selettive di verifica, requisito necessario all'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

DURATA DEL CORSO: tot. 36 ore

Scarica la Domanda di Iscrizione e il programma dai siti www.olea.info e www.iiscecchi.edu.it

DOCENTI:

Ceccacci Renzo - Presidente O.L.E.A. - Medico - Esperto assaggiatore e componente Panel O.L.E.A.
Cerni Stefano - Agronomo - Esperto in olivicoltura - Vice Capo Panel ASSOPROL Perugia
Cerretani Lorenzo - Dottore in Scienze e tecnologie alimentari - Vice Capo Panel Comitato di Assaggio O.L.E.A.
Seghetti Leonardo - Agronomo - Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia
Sorcinelli Giorgio - Capo Panel del Comitato di Assaggio e Direttore di O.L.E.A.

COLLABORATORI:

Esperti assaggiatori O.L.E.A.

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - A.P.S.

Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi" - via Caprile, 1 - 61121 Pesaro

Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU

Sede laboratorio sensoriale e Comitato di Assaggio-Panel: Via Brodolini, 8 - 60035 Jesi - AN

Direzione: 338 8328092 - Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125

PROGRAMMA DEL CORSO

GIOVEDÌ 23 MARZO Orario: 14.30/18.30 (ore 4)

- 14.30 - 15.00 - *Registrazione dei partecipanti. Saluto degli organizzatori.*
Presentazione del corso, finalità e modalità di svolgimento. **Giorgio Sorcinelli**
- 15.00 - 16.30 - *Presentazione di O.L.E.A.. Storia, attività e programmi.*
L'Olivo e l'Olio - Origine, storia e diffusione.
Il frutto e l'olio da olive: composizione e costituenti chimici. **Renzo Ceccacci**
- 16.30 - 18.30 - *Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.*
Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi.
Memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti. **Renzo Ceccacci**

VENERDÌ 24 MARZO Orario: 9.00/13.00 - 14.30/18.30 (ore 8.00)

- 09.00 - 10.00 - *L'analisi sensoriale dell'olio di oliva.*
Metodo ufficiale per l'assaggio dell'olio di oliva.
La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. **Stefano Cerni**
- 10.00 - 11.30 - *L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva: figura e ruolo.*
L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini.
I Comitati ufficiali e professionali di assaggio (Panel): Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021.
Metodi operativi per la loro costituzione, selezione dei candidati e loro addestramento. **Stefano Cerni**
- 11.30 - 12.00 - *Illustrazione del Foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, Figura 1 - norma COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10- 2018.* **Stefano Cerni**
- 12.00 - 13.00 - 1ª prova pratica di assaggio, *atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, con compilazione del Foglio di profilo Figura 1.* **Stefano Cerni**
- 13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO**
- 14.30 - 16.30 - *La coltura dell'olivo: principali nozioni agronomiche. Produzione, raccolta e conservazione.*
Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. **Leonardo Seghetti**
- 16.30 - 18.30 - *Tecnologie della trasformazione e loro influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli.* **Leonardo Seghetti**

SABATO 25 MARZO Orario: 9.00/13.00 - 14.30/18.30 (ore 8.00)

- 09.00 - 10.00 - *Il patrimonio varietale olivicolo nazionale e internazionale.*
Caratteristiche delle principali varietà e dei rispettivi oli. **Renzo Ceccacci**
- 10.00 - 10.45 - 2ª prova pratica di assaggio *con descrizione organolettica di alcuni oli blend e monocultivar.* **Renzo Ceccacci**
- 10.45 - 11.45 - *Composizione degli oli di oliva. La normativa nazionale e internazionale olivicola.*
Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.
Effetti della conservazione dell'olio sulla qualità.
Controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. **Lorenzo Cerretani**
- 11.45 - 13.00 - *Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.*
Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di un'etichetta a norma.
Gli oli DOP e IGP italiani, importanza e valorizzazione. **Lorenzo Cerretani**

13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO

- 14.30 - 15.30 - 3ª prova pratica di assaggio - *Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà italiane.*
Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori.
- 15.30 - 16.00 - *Illustrazione pratica della procedura di esecuzione delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.* **Giorgio Sorcinelli**
- 16.00 - 18.30 - 1ª prova selettiva di verifica *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Riscaldo/Morchia.* **Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.**

GIOVEDÌ 30 MARZO Orario: 14.30/18.30 (ore 4.00)

- 14.30 - 15.30 - **Sala di Assaggio Panel OLEA - Via Brodolini, 5 – Jesi AN**
Visita alla Sala di Assaggio O.L.E.A.
Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A. Costituzione e attività. **Giorgio Sorcinelli**
- 15.30 - 16.30 - *Visita tecnica al reparto di produzione impianti oleari PIERALISI Circular Thinking.*
- 16.30 - 18.30 - 4ª prova pratica di assaggio - *Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà mediterranee.*

VENERDÌ 31 MARZO Orario: 9.00/13.00 - 14.30/18.30 (ore 8.00)

- 09.00 - 11.00 - 2ª prova selettiva di verifica *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Amaro.*
- 11.00 - 13.00 - 3ª prova selettiva di verifica *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Avvinato.*

13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO

- 14.30 - 16.00 - *Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva.* **Renzo Ceccacci**
- 16.00 - 18.30 - 4ª prova selettiva di verifica *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: Rancido.*

SABATO 1 APRILE Orario 9.00 - 13.00 (ore 4)

- 09.00 - 10.30 - *L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo.* **Renzo Ceccacci**
- 10.30 - 11.30 - 5ª prova pratica di assaggio - *Valutazione organolettica di oli dalle principali varietà mediterranee.*
- 11.30 - 12.30 - *Colloquio finale e comunicazione dei risultati delle prove;*

Commissione: Renzo Ceccacci, Mara Beciani, Costantino Piermaria, Giorgio Sorcinelli

- 12.30 - 13.00 - Conclusione del corso e consegna degli attestati di idoneità fisiologica e/o di frequenza.