

## CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE DI OLIVA

### ORGANIZZATO DA UNISG IN COLLABORAZIONE CON O.L.E.A.

1-3 MARZO e 6,7 APRILE 2019

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed  
extravergini di oliva  
con rilascio di Attestato di idoneità e partecipazione



Sede del corso

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche  
Piazza Vittorio Emanuele II, 9 - Loc. Pollenzo, Bra (CN)

#### DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO

Modulo scaricabile dal sito:

[www.olea.info](http://www.olea.info)

Moduli compilati da inviare a: [m.piochi@unisg.it](mailto:m.piochi@unisg.it);  
[leccegius1980@gmail.com](mailto:leccegius1980@gmail.com); [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

#### FINALITA' DEL CORSO:

L'obiettivo del Corso è quello di:

- Formare assaggiatori consapevoli, attraverso una formazione ampia su aspetti agronomici, produttivi e sulla tecnica di assaggio dell'olio di oliva.
- Valutare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini, primo requisito utile per l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

#### DURATA DEL CORSO: 35 ore.

A tutti i partecipanti che avranno superato le prove di idoneità fisiologica, secondo la metodologia di cui al Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni, verrà rilasciato un Attestato di idoneità fisiologica, richiesto per l'iscrizione all'elenco nazionale, articolato su base regionale. Inoltre, ai partecipanti sarà rilasciato un Attestato di partecipazione.

Per l'iscrizione al suddetto elenco, le regioni italiane richiedono il possesso dei seguenti requisiti:

- attestato di idoneità fisiologica
- dichiarazione di un capo panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio nei 18 mesi precedenti alla data di presentazione della domanda.

Il corso è svolto ai sensi del Decreto MIPAAF 18 giugno 2014, del Reg.to di Esecuzione (UE) 1348/2013 e normativa C.O.I. con l'autorizzazione della Regione Piemonte - Direzione Agricoltura.

**Le lezioni saranno tenute in lingua italiana.**

**DATE LEZIONI:** 1,2,3 marzo e 6-7 aprile 2019

**RESPONSABILE DEL CORSO:** Giorgio Sorcinelli - Capo panel

**DIRETTORE DEL CORSO:** Maria Piochi

**COORDINATORE DEL CORSO:** Giuseppe Di Lecce

**COSTO DEL CORSO: € 750,00 totali**, comprensivi di:

- **€ 710,00** costo corso (582.00€ costo netto + 128.00€ IVA al 22%), comprendente la frequenza al corso e il materiale didattico. Possibile rateizzare in 2 quote:

- la 1° quota (355.00 €) entro il 15 febbraio 2019;

- la 2° quota (355.00 €) entro il 5 Aprile 2019.

- **€ 40,00** quota di iscrizione a OLEA per l'anno 2019, necessaria per frequentare il corso. Possano essere versati il primo giorno di corso in contanti.

**SCADENZA DOMANDE:** entro 15 febbraio 2019. Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di **18** iscrizioni.

#### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CORSO E INFO:

**Maria Piochi e Giuseppe Di Lecce**

[m.piochi@unisg.it](mailto:m.piochi@unisg.it); [leccegius1980@gmail.com](mailto:leccegius1980@gmail.com).

Cell. 3393607980. Cell. 3206714693

#### DOCENTI:

- Dott.ssa **Maria Piochi**, PhD - Vicedirettore del Laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, assaggiatrice esperta O.L.E.A.
- Dott. **Giuseppe Di Lecce**, PhD - Tecnologo Alimentare, Responsabile del Laboratorio Chimico e Sensoriale dell'Oleificio Zucchi S.p.A., Capo panel abilitato e assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Sig. **Giorgio Sorcinelli** - Capo Panel del Comitato di assaggio Professionale O.L.E.A., segretario generale O.L.E.A.
- Dott.ssa **Paola Migliorini**, PhD - Agronoma, Ricercatrice e Docente di Agronomia e Sistemi Culturali Erbacei e Ortofloricoli presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Dott. **Lorenzo Cerretani**, PhD - Tecnologo Alimentare, Vicecapo panel del Comitato di assaggio Professionale O.L.E.A., formato e assaggiatore esperto O.L.E.A.
- Prof.ssa **Luisa Torri** - Professore Associato e Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
- Prof. **Lanfranco Conte** - Professore Ordinario di Chimica degli Alimenti all'Università degli Studi di Udine
- Dott. **Luigi Caricato** - Giornalista specializzato nel settore oleicolo
- Dott. **Renzo Ceccacci** - Presidente O.L.E.A. - Medico e assaggiatore esperto
- Dott.ssa **Carol Povigna** - Pollenzo Food Lab

#### ESPERTI E COLLABORATORI / STAFF OLEA

- **Mara Beciani / Maria Piochi ed altri esperti dello staff OLEA**

## PROGRAMMA DEL CORSO (35 ore)

### VENERDI 1 marzo 2019 (6 ore) 14.00-20.00

- 14.00-14.15. Presentazione del Corso e di O.L.E.A. [M. Piochi - G. Sorcinelli](#)
- 14.15-14.45. Elementi di fisiologia della percezione: la percezione del flavour (gusto, olfatto). [M. Piochi](#)
- 14.45-16.00. La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: secondo l'All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015 e le norme C.O.I. - Origini e istituzione dei metodi di valutazione di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini, All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 modificato con i Reg.ti di Esecuzione (UE) 1348/2013 e 1833/2015 e norma COI/T.20 - Doc. n. 15. Presentazione della scheda di assaggio O.L.E.A. utile all'addestramento degli assaggiatori. [M. Piochi - G. Di Lecce](#)
- 16.00-17.30. 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 e metodi di raccolta. [P. Migliorini](#)
- 17.30-20.00. Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica.
- [1^ Prova di selezione sensoriale](#) per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: [RISCALDO](#), come previsto dall'Allegato XII del Reg. CEE 2568/91. Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)

### SABATO 2 marzo 2019 (8 ore) 9.00-13.00/15.00-19.00

- 9.00-9.45. La figura e il ruolo dell'assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva. L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli di oliva vergini ed extravergini, art. 3 della legge n. 313/98. Il Panel di 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. (CEE) 2568/91 e norme COI/T.20/Doc. n. 4. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei candidati e loro addestramento. Il Laboratorio di analisi sensoriale, la Sala di assaggio e gli strumenti. [G. Di Lecce](#)
- 9.45-10.30 - [Vocabolario](#) specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione pratica. [R. Ceccacci - M. Piochi](#)

- 10.30-12.00. Illustrazione pratica del metodo di calcolo ed analisi delle valutazioni dei fogli di profilo ufficiali. [1^ Prova pratica di assaggio](#) di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, secondo la metodologia dell'All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 e norme C.O.I. con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento O.L.E.A. [G. Di Lecce - M. Piochi](#)
- 12.00-13.00. Pausa pranzo
- 13.00-15.00. Caratteristiche chimico-fisiche di oli extravergini di oliva. Effetti della conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative. [L. Cerretani](#)
- 15.00-16.00. [2^ Prova pratica di assaggio](#) di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. [L. Cerretani / G. Di Lecce](#)
- 16.00-19.00. [2^ Prova di selezione sensoriale](#) per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: [AVVINATO](#). Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)

### DOMENICA 3 marzo 2019 (7,5 ore) 8.30-12.30/ 13.30-17.00

- 8.30-10.00. Il processo produttivo degli oli vergini di oliva. Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità. [G. Di Lecce](#)
- 10.00-12.30. [3^ Prova di selezione sensoriale](#) per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: [RANCIDO](#). Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)
- 12.30-13.30. Pausa pranzo
- 13.30-14.30. Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extravergine di oliva. [R. Ceccacci](#)
- 14.30-17.00. [4^ Prova di selezione sensoriale](#) per la verifica dei requisiti fisiologici con almeno quattro serie di prove sull'attributo di: [AMARO](#). Verifica della serie. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)

### SABATO 6 aprile 2019 (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.30. Metodi sensoriali ed approcci statistici, applicati alla valutazione delle proprietà sensoriali degli oli di oliva vergini ed extravergini. [L. Torri](#)
- 10.30-11.30. [3^ prova pratica di assaggio](#) di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. [G. Di Lecce - M. Piochi](#)

- 11.30-13.30. Dalle olive all'olio: 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. Diffusione di una corretta cultura di prodotto. [L. Caricato](#)
- 13.30-14.30. Pausa pranzo
- 14.30-16.30. La normativa comunitaria e internazionale delle categorie merceologiche degli oli da olive. Le tecniche analitiche in relazione al quadro normativo nazionale e dell'Unione Europea, recenti aggiornamenti analitici. [L. Conte](#)
- 16.30-18.00. [4^ prova pratica di assaggio](#) di alcuni oli, utile a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. [M. Piochi - R. Ceccacci](#)

### DOMENICA 7 aprile 2019 (5,5 ore) 8.30-14.00

- 8.30-9.30. O.L.E.A. - La storia, la mission e l'attività. La formazione, i concorsi e i progetti promozionali. Panoramica sulle principali cultivar di olivo, nazionali e internazionali, caratteristiche organolettiche degli oli. [R. Ceccacci](#)
- 9.30-11.30. L'olio extravergine di oliva in cucina. Usi gastronomici e consigli pratici sull'utilizzo olio/cibo. Prova esperienziale di cucina svolta presso il Pollenzo Food Lab. [C. Povigna](#)
- 11.30-13.00. [Prove di verifica e di apprendimento](#): - Test di valutazione sensoriale di 3 oli, con corretta compilazione del Foglio di profilo e della Scheda di addestramento OLEA; - Test riconoscimento difetti. Correzione delle schede e delle prove. [G. Sorcinelli e Staff O.L.E.A.](#)
- 13.00-14.00. [Comunicazione dei risultati delle prove selettive; conclusione del corso e consegna degli attestati](#) di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio. [R. Ceccacci, G. Di Lecce, G. Sorcinelli, M. Piochi](#)