

PROGRAMMA CORSO di IDONEITA' ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA

Sede Corso: SAN GIOVANNI TEATINO (CH) – Via Po n. 113

Responsabile del Corso: Capo Panel Luciano Pollastri (Ore corso n. 36)

N	Data	Orario	Descrizione
1	06/03/17 lunedì	17:30- 18:30	Presentazione del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teoriche-pratiche. Tecnico Abruzzo Oleum
		18:30- 19:30	La coltivazione dell'Olivo in Abruzzo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche degli oli. Luciano Pollastri
		19:30- 21:30	Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini. Il frutto: Costituenti chimici e influenza sui caratteri organolettici. Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettati. Luciano Pollastri
2	07/03/17 martedì	17:30- 18:30	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: Introduzione e metodica della prova Quattro sezioni per l'attributo del RISCALDO . Applicazione pratica. Tecnico Abruzzo Oleum
		18:30- 21:30	Introduzione all'analisi sensoriale: fisiologia dell'olfatto e del gusto. Concetto di soglia. Controllo delle condizioni psicofisiche. La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva. Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: il fruttato di oliva, pregi e difetti degli oli. Prove pratiche di degustazione. Marino Giorgetti
3	08/03/17 mercoledì	17:30- 20:30	I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti. Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli, prove di assaggio correlate. Prove pratiche di degustazione. Luciano Pollastri
		20:30- 21:30	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Introduzione e metodica della prova. Quattro sezioni per l'attributo del RANCIDO . Applicazione pratica. Tecnico Abruzzo Oleum
4	09/03/17 giovedì	17:30- 18:30	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Introduzione e metodica della prova. Quattro sezioni per l'attributo dell' AVVINATO . Applicazione pratica. Tecnico Abruzzo Oleum
		18:30- 19:30	Normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione merceologica dell'olio vergine di oliva. Gabriella Di Minco

		19:30-21:30	Descrizione del Metodo di Analisi Ufficiale Metodo COI Doc. T.20 Selezione dei candidati. Prova pratica di compilazione di una scheda. Gabriella Di Minco
5	10/03/17 venerdì	17:30-19:30	Conservazione dell'olio. I problemi connessi alla conservazione dell'olio. Riflessi sulla qualità chimica ed organolettica. Cerretani Lorenzo
		19:30-21:30	Seduta di Panel aperto – Assaggio guidato di oli vergini discussione di gruppo Prove di assaggio con scheda. Cerretani Lorenzo
6	13/03/17 lunedì	17:30-18:30	Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Introduzione e metodica della prova. Quattro sezioni per l'attributo del AMARO . Applicazione pratica. Tecnico Abruzzo Oleum
		18:30-20:30	Gli oli DOP Normativa di riferimento. Caratteristiche degli oli DOP abruzzesi, i disciplinari di produzione. Luciano Pollastri
		20:30-21:30	Prove pratiche di assaggio con compilazione della scheda e calcolo della mediana degli attributi. Il trattamento statistico dei risultati ottenuti nella valutazione organolettica degli oli. Luciano Pollastri
7	14/03/17 martedì	17:30-19:30	Metodi di controllo Descrizione degli scopi, obiettivi e strumenti delle metodologie di controllo impiegate per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli vergini di oliva. Arnaldo Serraiocco
		19:30-21:30	Le aree olivicole italiane Assaggio guidato di alcuni oli extravergini regionali e nazionali. Prove di assaggio con compilazione della scheda. Marino Giorgetti
8	15/03/17 mercoledì	17:30-19:30	Prove pratiche di assaggio con compilazione della scheda e calcolo della mediana degli attributi. Il trattamento statistico dei risultati ottenuti nella valutazione organolettica degli oli. Seghetti Leonardo
		19:30-21:30	Confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva. L'olio biologico. Gabriella Di Minco
9	16/03/17 mercoledì	17:30-18:30	L'elenco regionale degli assaggiatori. Tecnico Abruzzo Oleum
		18:30-21:30	Prova di valutazione finale con verifica delle soglie di sensibilità su oli vergini di oliva. Luciano Pollastri