



PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

Giorno 05/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Presentazione.
- Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, presentazione del corso e saluto delle autorità.
- Prova non selettiva di ingresso: Test triangolare riconoscimento di 3 campioni, con eventuale individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti.
- Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi.
- La percezione sensoriale: anatomia e psicofisiologia dell'olfatto e del gusto, introduzione al "flavor" con prove pratiche.
- Introduzione alla tecnica operativa di assaggio dell'olio: l'ABC dell'assaggio dell'olio vergine da olive. Introduzione: la storia dei metodi di valutazione degli oli vergini da olive.
- Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: descrizione semantica.
- Prove pratiche di valutazione sensoriale degli oli vergini da olive.
- Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine da olive: assaggio di alcuni campioni di olio vergine da olive ed esercitazione sull'uso della scheda Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.ii.
- Profili sensoriali delle maggiori cultivar autoctone calabresi.

Giorno 06/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Olio extravergine da olive e salute.
- Nozioni di olivicoltura moderna: tecniche colturali, il suolo di coltivazione e pratiche agronomiche nella filiera.
- Prove di valutazione fisiologica – Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.



Giorno 07/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed il metodo. Analisi sensoriale dell'olio da olive. I sensi ed il metodo. Le Cultivar e la genetica dell'olivo.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Giorno 08/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Valutazione fisiologica: Amaro (Reg. CEE n. 2568/91 All. XII 9.4 Scelta di assaggiatori con il metodo di "Classificazione di Intensità". La chimica dell'oliva e dell'olio di oliva.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Giorno 09/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Analisi sensoriale dell'olio da olive. Le patologie dell'olivo.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Giorno 10/09/2022

Orario: dalle 9,00 alle 13,00.

- Prove di valutazione fisiologica – La lavorazione in frantoio. Prova di selezione sensoriale.
- Differenti tecniche estrattive: Frantoi di tipo tradizionale, Frantoio in continuo e nuovi sistemi di estrazione dell'olio dalle olive. Influenza delle tecnologie di produzione sulle caratteristiche percepibili dell'olio vergine da olive. La conservazione dell'olio: stoccaggio e confezionamento. Il controllo della qualità degli oli da olive.



- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Giorno 12/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Nozioni di olivicoltura moderna: La difesa dell'olivo.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Giorno 13/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Prove di valutazione fisiologica – Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità. Gli oli DOP, IGP e monovarietali.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.

Giorno 14/09/2022

Orario: dalle 15,00 alle 19,00.

- Prove di valutazione fisiologica – Selezione degli assaggiatori col metodo della classificazione di intensità. La normativa sull'etichettatura dell'olio.
- Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri contenenti circa 15 ml di olio, a concentrazione scalare, alla temperatura di 28°C (+/- 2°C). Verifica della serie.



Giorno 15/09/2022

Orario: dalle 15,30 alle 19,00.

- Discussione, in plenaria, sul raggiungimento degli obiettivi e valutazione dei test e dei risultati conseguiti.
- Prova non selettiva di uscita: Test triangolare riconoscimento di 3 campioni.
- Presentazione dei risultati finali delle prove selettive di valutazione fisiologica e delle prove di selezione sensoriale.
- Chiusura del corso.
- Proclamazione degli allievi idonei e non idonei (in base a: superamento prove selettive; non aver collezionato più del 25% di ore di assenza).

Responsabile e Capo panel del Corso:

Massimiliano Pellegrino

Assaggiatore professionista di olio vergine da olive e Capo Panel Direttore del Comitato di Assaggio Professionale di oli vergini da olive PROMO COSENZA della Camera di Commercio di Cosenza, riconosciuto dal MIPAAF con DD n. 1334 del. 28 febbraio 2012

Direttore del Corso: Dott. Agronomo Alessandro Guagliardi

Personale docente:

Dr Enzo Perri Direttore CREA OFA;

Massimiliano Pellegrino Capo panel e Collaboratore Tecnico CREA OFA;

Dr.ssa Cinzia Benincasa Ricercatrice CREA OFA;

Dr.ssa Veronica Vizzarri Ricercatrice CREA OFA;

Dr. Fabrizio Carbone Ricercatore CREA OFA;

Dr. francesco Zaffina Collaboratore Tecnico CREA OFA;

Dr.ssa Gabriella Lo Feudo Collaboratore Tecnico CREA OFA

Dr. Alessandro Guagliardi Agronomo e Coordinatore Tecnico ASPROL Cosenza Soc. Coop.

Il Capo Panel

Massimiliano Pellegrino

Il Presidente
(Dr. Filippo De Santis)