



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia - Reg. (CE) 2080/2005



UNISCO



AMPO

Associazione
Marchigiana
Produttori Olivicoli

IN COLLABORAZIONE CON



O.L.E.A.

Organizzazione Laboratorio
Esperti e Assaggiatori



COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli

COL PATROCINIO DI



Comunità
Montana
dei
Monti Azzurri

Con l'autorizzazione della Regione Marche - Servizio Agricoltura

ORGANIZZANO:

CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA

Sede Svolgimento: Abbazia di Fiastra (MC) – Ristorante La Foresteria

Date ed ore di svolgimento: mesi di gennaio-febbraio 2007

Lunedì 22 gennaio ore 20,00 – 23.00
Martedì 23 gennaio ore 20,00 – 23.00
Mercoledì 24 gennaio ore 20,00 – 23.00
Lunedì 29 gennaio ore 20,00 – 23.00
Martedì 30 gennaio ore 20,00 – 23.00
Mercoledì 31 gennaio ore 20,00 – 23.00

Lunedì 5 febbraio ore 20,00 – 23.00
Martedì 6 febbraio ore 20,00 – 23.00
Mercoledì 7 febbraio ore 20,00 – 23.00
Giovedì 8 febbraio ore 20,00 – 23.00
Sabato 10 febbraio ore 9,00 – 14.00

Durata: n. 35 ore

Quota a carico dei partecipanti € 170,00 (fornitura materiale didattico e pranzo conclusivo)

Informazioni ed Iscrizioni:

Copagri – V.le Don Bosco, 40 Macerata tel/fax 0733 235523

e-mail: copagri.mc@tiscali.it

IL DIRETTORE DEL CORSO
CAPO PANEL C.O.I.

(Barbara Alfei)

IL COORDINATORE DEL
CORSO

(Giorgio Sorcinelli)

IL RESPONSABILE DEL
CORSO

(Catani Lorenzo)

O.L.E.A. Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori

c/o Istituto Tecnico Agrario Statale "A. Cecchi" Via Caprile, 1- 61100 PESARO (PS)

C.F. 92016570415 - P.IVA 01350100416

Segreteria Organizzativa. Sorcinelli Giorgio 3388328092 - Fax- 0721-877301



Programma generale del corso

Lunedì 22 gennaio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 21.00 (Ettore Franca, Giorgio Sorcinelli)

Registrazione dei partecipanti e saluto delle Autorità promotrici.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Presentazione dell' **O.L.E.A.**(compiti, attività)

Introduzione al corso.

Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro, per la valutazione fisiologica

Normalizzazione delle condizioni fisiche.

Ore 21.00 – 23.00 (Ettore Franca)

L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione

Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale.

Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Martedì 23 gennaio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 23.00 (Barbara Alfei)

L'analisi sensoriale. L'assaggiatore e il suo ruolo.

Classificazione degli oli.

Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche.

I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive, secondo i regolamenti vigenti.

Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Descrizione dei fogli di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergini (All. XII Reg. CEE 2568/91 e Reg. CE 796/2002)

Mercoledì 24 gennaio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 21.00 (Renzo Ceccacci)

Olio da olive e salute.

Ore 21.00 – 23.00 (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

1^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel

serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di **rancido**

Lunedì 29 gennaio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 23.00 (Ugo Testa)

L'olio da olive: composizione e funzione dei vari costituenti.

Modifiche della loro entità durante l'intero processo di filiera.

Tecniche di estrazione e riflessi sulla qualità degli oli.

Prove pratiche di assaggio e corretta compilazione dei fogli di profilo.

Martedì 30 gennaio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 21.30 (Antonio Ricci)

La situazione delle DOP in Italia. L'evoluzione della normativa olivicola.

Panoramica, prospettive e aspettative sul settore olivicolo italiano e comunitario e sul prossimo



OCM olivicolo.

Ore 21.30 – 23.00 (Catorci Roberto)

Prove pratiche di assaggio e corretta compilazione dei fogli di profilo.

Mercoledì 31 gennaio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 21.00 (Ugo Testa)

Marketing operativo: strumenti per il successo dell'azienda olivicola

Ore 21.00 – 23.00 (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

2^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di avvinato

Lunedì 5 febbraio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 23.00 (Barbara Alfei)

Cenni di olivicoltura, metodi di coltivazione, raccolta.

Varietà marchigiane.

Il patrimonio olivicolo italiano e le caratteristiche delle principali cultivar.

Degustazione dei principali oli monovarietal.

Martedì 6 febbraio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 23.00 (Barbara Alfei)

Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori.

Prove pratiche di assaggio con utilizzo del foglio di profilo

Mercoledì 7 febbraio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 21.00 (Testa Ugo)

Conservazione dell'olio e utilizzo in cucina

Ore 21.00 – 23.00 (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

3^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di riscaldamento

Giovedì 8 febbraio 2007 (3 ore)

Ore 20.00 – 23.00 (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

4^ Prova di selezione sensoriale per la formazione del panel serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di amaro

Sabato 10 febbraio 2007 (5 ore)

Ore 9.00 – 11.00 (Roberto Catorci)

Qualità dell'olio, sua tutela e valorizzazione.

Qualità e tipicità.

DOP olio e olive da mensa.

Normativa Nazionale e Comunitaria sulla commercializzazione e l'etichettatura

Ore 11.00 – 14.00

Prove d'esame

Conclusione del corso e consegna degli attestati

Pranzo al Ristorante La Foresteria.



PERSONALE DOCENTE:

Alfei Barbara: ASSAM settore Olivicoltura, Assaggiatore - Capo Panel COI
 Catorci Roberto: ASSAM - Assaggiatore
 Ceccacci Renzo: Medico - Assaggiatore
 Franca Ettore: Presidente OLEA - Assaggiatore
 Ricci Antonio: Giornalista e Direttore Scientifico Rivista Olivo e Olio, de il Sole 24 Ore
 Rotondi Annalisa – IBIMET CNR Bologna – Assaggiatore (in alternativa Lorenzo Cerretani o Stefano Cerni)
 Sorcinelli Giorgio: Segretario Organizzativo OLEA – Assaggiatore
 Testa Ugo: ASSAM – Assaggiatore

COLLABORATORI:

Beciani Mara– Assaggiatore
 Cappelletti Federico - Assaggiatore
 Gabrielloni Gabriella– Assaggiatore
 Scarabotti Stefania - Assaggiatore

COMMISSIONE:

Sorcinelli Giorgio: Segretario
 Beciani Mara: componente
 Catorci Roberto: componente
 Testa Ugo: componente

RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

Considerando l'impegno che comportano le prove indicate nel programma, si consiglia di attenersi ai seguenti principi basilari:

- a) **Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o molto saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.**
- b) **Onde evitare disturbi olfattivi a sé e agli altri partecipanti, non usare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.**
- c) **Durante tutte le fasi del Corso e soprattutto in occasione delle prove e delle degustazioni, mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto. E' d'obbligo la massima concentrazione e il massimo silenzio.**
- d) **Comunicare sempre al Direttore, Coordinatore o Responsabile del corso, eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute a indisposizioni quali raffreddore, mal di gola o altro.**
- e) **Non sono ammesse assenze salvo in caso di giustificate e gravi motivazioni, le quali andranno comunicate tempestivamente alla Direzione del Corso.**