

Enti organizzatori:



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

In collaborazione con

SER.IN.AR. Servizi Integrati d'area Forlì-Cesena

**CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI ED ASSAGGIATRICI
DI OLIO D'OLIVA**

Corso realizzato secondo i criteri e le modalità stabiliti nel Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche e nel Decreto n. D.M 18 giugno 2014 (GU n.199 del 28-8-2014) ed autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna con determinazione dirigenziale n. 8765 del 01/06/2016.

- **Durata:** 35 ore, suddivise in 5 giornate

- **Sede di svolgimento:** Mediateca di San Lazzaro, via Caselle 22, San Lazzaro di Savena (BO)

- **Data di svolgimento:** 1-3 e 9-10 luglio 2016

➤ **Programma:**

1° giornata: Venerdì 1 luglio 14:00-18:00 (4 ore)

- Ore 14:00 Presentazione del Corso e del Gruppo DISTAL.
- Ore 14:15 Aspetti agronomici ed esigenze climatiche della coltivazione dell'olivo.
- Ore 16:15 Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 8. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti. Primo approccio all'assaggio.

2° giornata: Sabato 2 luglio 09:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.
- Ore 10:00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire in una degustazione. Illustrazione dei fogli di profilo Reg. CEE 2568/91 all. XII e succ. modifiche, Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 8 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione degli oli di oliva vergini.
- Ore 11.00 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e sul riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro.
- Ore 11.10 Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Rancido**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.
- Ore 13.00 *Pausa pranzo*
- Ore 14.00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 16.00 Effetto delle innovazioni nelle tecnologie di estrazione, conservazione e di packaging sulla qualità dell'olio extravergine di oliva.

3° giornata: Domenica 3 luglio 09:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Aspetti compositivi dell'olio di oliva.
- Ore 11.00 Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato/Inacetito**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie
- Ore 13.00 *Pausa pranzo*
- Ore 14.00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
- Ore 16.30 Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva.
- Ore 17.30 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo.

4° giornata: Sabato 9 luglio 09:00-18:00 (8 ore)

- Ore 09:00 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna. Degustazione guidata di oli DOP ed IGP.
- Ore 11.00 Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldo/Morchia**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.
- Ore 13.00 *Pausa pranzo*
- Ore 14.00 Quadro attuale della normativa sui parametri chimico-fisici degli oli vergini di oliva.
- Ore 16.00 Reflui oleari e concetti di simbiosi industriale.
- Ore 17.30 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo.

5° giornata: Domenica 10 luglio 11:00-19:00 (7 ore)

Ore 11.00 Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

Ore 13.00 *Pausa pranzo*

Ore 14.00 Olio extravergine d'oliva: gradimento e proprietà salutistiche.

Ore 15.00 Le novità sull'etichettatura degli oli.

Ore 16.00 Prima prova: Test triangolare su 3 campioni di olio vergine da olive; individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti.

Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici.

Prova finale d'assaggio: Compilazione di un foglio di profilo su un campione di olio

Ore 18.00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Prof. Tullia Gallina Toschi tullia.gallinatoschi@unibo.it

Dott.ssa Alessandra Bendini alessandra.bendini@unibo.it

Gruppo di lavoro:

Dott.ssa Sara Barbieri (Docente, Capo-Panel DISTAL e Responsabile del corso)

Dott.ssa Alessandra Bendini (Docente e Vice Capo-Panel DISTAL)

Prof. Lanfranco Conte (Docente)

Dott. Osvaldo Facini (Docente)

Prof. Tullia Gallina Toschi (Docente e membro Panel DISTAL)

Prof. Giovanni Lercker (Docente)

Dott.ssa Rosa Palagano (Docente e membro Panel DISTAL)

Dott.ssa Annalisa Rotondi (Docente ed assaggiatrice esperta)

Prof. Maurizio Servili (Docente)

Dott.ssa Federica Tesini (Docente e membro Panel DISTAL)

Dott. Enrico Valli (Docente e membro Panel DISTAL)

DOMANDA DI ISCRIZIONE

Il/La Sottoscritto/a _____

Nato/a _____ il _____

Residente in _____ Prov. _____ CAP _____

Via _____ N° _____

Codice Fiscale _____ Tel. _____

e-mail _____ Cell. _____

Studente

CHIEDE

DI PARTECIPARE AL

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI ED ASSAGGIATRICI DI OLIO D'OLIVA

c/o Presso Mediateca di San Lazzaro, via Caselle, 22, 40068 San Lazzaro di Savena (BO)

1-3 e 9-10 luglio 2016 (5 giornate)

Data _____

Firma _____

Il pagamento di € 495,00 IVA inclusa (studenti € 215,00) dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario intestato a:

- SER.IN.AR. FORLÌ-CESENA Viale Corridoni, 18 - 47121 Forlì. Causale: "Corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva" (eventuali commissioni richieste dalla banca emittente saranno a carico del partecipante).

Coordinate Bancarie:

- BANCA DI CESENA CREDITO COOPERATIVO DI CESENA E RONTA - Sede di Viale Gaspari Finali, 56
- IBAN: IT75G070702390000000816416

Allega alla seguente domanda copia del bonifico bancario (e copia del pagamento delle tasse scolastiche dell'anno in corso per gli studenti).

DATI PER L'INTESTAZIONE DELLA FATTURA che verrà spedita solo via mail e sarà emessa da Ser.In.Ar a seguito del pagamento (DATI OBBLIGATORI) :

Ragione Sociale o cognome e nome _____

Via _____ Città _____ CAP _____ Prov. _____

P.IVA _____ Codice Fiscale _____

e-mail per invio fattura _____

Trattamento dati e privacy:

Il sottoscritto fornisce a Ser.In.Ar. Forlì-Cesena Soc.Cons.p.A. ed al Comitato Organizzatore del CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA, ai sensi ai sensi del D.LGS 196/2003 art. 7, 13, 23, il proprio consenso affinché tali dati personali, come pure quelli che potranno essere richiesti in futuro ad integrazione dei suddetti, vengano trattati e comunicati ai terzi esclusivamente per scopi inerenti l'attività dichiarata.

Data _____

Firma _____