

Enti organizzatori:

ARPO

In collaborazione con

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

SER.IN.AR.

O.L.E.A.

(Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori)

**CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI
DI OLIO DI OLIVA**

**Autorizzazione della Regione Emilia-Romagna
(DPG/2013/538 del 21/01/2013)**

- Durata: 35 ore, suddivise in 9 serate.
- Sede di svolgimento: Centro Polifunzionale "Ex Macello" in Via Mulini 25, 47521 Cesena (FC).
- Data di svolgimento: dal 25 febbraio al 1 marzo e dal 4 al 7 marzo 2013.

<i>1ª serata: lunedì 25 febbraio 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: Franco Spada, Luigino Mengucci, Tullia Gallina Toschi, Giorgio Sorcinelli e collaboratori.</i>	
Ore 18:00	Registrazione dei partecipanti.
Ore 18:15	Presentazione di A.R.P.O.
Ore 18:30	Presentazione di O.L.E.A.
Ore 18:45	Presentazione del Gruppo DiSTAL.
Ore 19:00	L'olivicoltura in Emilia Romagna. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna.
Ore 20:00	Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti.

2ª serata: martedì 26 febbraio 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: Alessandra Bendini, Sara Barbieri.	
Ore 18:00	Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
Ore 20:00	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 Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione del panel ed il suo riconoscimento.
Ore 21.00	Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo
3ª serata mercoledì 27 febbraio 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: Giovanni Lercker, Enrico Valli.	
Ore 18.00	Tecniche estrattive, influenza sulle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche degli oli.
Ore 20.00	Elaborazione statistica delle schede sensoriali.
Ore 21.00	Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo
4ª serata: giovedì 28 febbraio 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: Alessandra Bendini, Giuseppe Di Lecce.	
Ore 18:00	Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva: criteri di qualità e purezza.
Ore 20.00	Le novità sull'etichettatura degli oli.
Ore 21.00	Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo

5ª serata venerdì 1 marzo 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: Sara Barbieri, Giorgio Sorcinelli e collaboratori.	
Ore 18.00	Classificazione merceologica degli oli d'oliva vergini. Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 796/02 e Reg. CE 640/08
Ore 19.45	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 20:00	<u>Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel</u> , 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.
6ª serata lunedì 4 marzo 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: Giuseppe Di Lecce, Giorgio Sorcinelli e collaboratori.	
Ore 18:00	Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.
Ore 20:00	<u>Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel</u> , serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato , 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

7ª serata martedì 5 marzo 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: <i>Tullia Gallina Toschi, Giorgio Sorcinelli e collaboratori.</i>	
Ore 18.00	Olio extravergine d'oliva: gradimento e proprietà salutistiche.
Ore 19.00	I trattamenti dei reflui oleari: aspetti normativi ed esperienze di ricerca: progetti APQ - Regione Calabria 2009-2011 e ARPO 2008/2011 Emilia Romagna
Ore 20.00	<u>Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel</u> , serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Riscaldo , 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.
8ª serata mercoledì 6 marzo 18:00-22:00 (4 ore) Docenti: <i>Enrico Valli, Giorgio Sorcinelli e collaboratori.</i>	
Ore 18.00	Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva
Ore 20.00	<u>Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel</u> , 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.
9ª serata giovedì 7 marzo 18:00-21:00 (3 ore) Docenti: <i>Alessandra Bendini, Enrico Valli, Sara Barbieri, Giuseppe Di Lecce, Federica Tesini, Giorgio Sorcinelli e collaboratori.</i>	
Ore 18:00	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 20:15	Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

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

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

Gruppo di lavoro dell'Università:

Prof. Giovanni Lercker (docente); Prof. Tullia Gallina Toschi (docente ed assaggiatore esperto); Dr.ssa Alessandra Bendini (docente ed assaggiatore esperto); Dr.ssa Sara Barbieri (docente e Capopanel); Dr. Enrico Valli (docente ed assaggiatore esperto), Dr. Giuseppe Di Lecce (docente ed assaggiatore esperto), Dr.ssa Federica Tesini (collaboratore alla didattica ed assaggiatore).

Collaboratori dell'associazione OLEA

Prof. Ettore Franca; Giorgio Sorcinelli; Mara Beciani; Graziano Gregorini; Roberto Cerreti.

Gruppo di lavoro A.R.P.O.

Dr. Franco Spada (Presidente dell'associazione); Dr. Luigino Mengucci; Dr.ssa Sabrina Paolizzi.