

PROGRAMMA DEL CORSO

Primo giorno: Mercoledì 24 gennaio ore 09:30-13:00/14:00-18:30 (8 ore)

- Ore 09:30 Registrazione dei partecipanti.
- Ore 09:45 Saluti e presentazione del Gruppo DISTAL.
- Ore 10:00 Vocabolario specifico per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva (Doc. COI/T.20 No. 15).
Presentazione del progetto di ricerca europeo H2020 "Advanced solutions for assuring the overall authenticity and quality of olive oil" (Progetto OLEUM).
- Ore 12:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 13:00 Pausa pranzo*
- Ore 14:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
- Ore 16:30 Classificazione merceologica degli oli di oliva.
- Ore 17:30 Componenti aromatici e fenolici degli oli vergini di oliva.

Secondo giorno: Giovedì 25 gennaio ore 09:30-13:00/14:00-18:30 (8 ore)

- Ore 09:30 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato/inacetito, riscaldamento/morchia e amaro.
- Ore 09:50 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 12:00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini d'oliva: criteri di qualità e purezza.
- Ore 13:00 Pausa pranzo*
- Ore 14:00 Tecnologia e qualità degli oli prodotti dalle olive.
- Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 17:00 Biologia ed esigenze climatiche dell'olivo, focus sull'olivicoltura emiliano-romagnola.
- Ore 18:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Terzo giorno: Venerdì 26 gennaio ore 09:30-13:00/14:00-18:30 (8 ore)

- Ore 09:30 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 11:30 Reflui oleari e concetti di simbiosi industriale.
- Ore 12:30 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 13:00 Pausa pranzo*
- Ore 14:00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel.
Criteri generali da seguire, illustrazione delle schede per la valutazione e classificazione degli oli vergini di oliva e normativa di riferimento.
- Ore 16:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo e simulazione di ring test.

Quarto giorno: Sabato 27 gennaio ore 09:30-13:30 (4 ore)

- Ore 09:30 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 10:30 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna.
- Ore 11:30 Assaggio di oli extra vergini di oliva DOP, IGP e monovarietali.

Quinto giorno: Lunedì 29 gennaio ore 09:30-13:00/14:00-17:30 (7 ore)

- Ore 09:30 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 11:00 Aspetti agronomici e difesa dai parassiti della coltivazione dell'olivo.
- Ore 12:00 Le novità sull'etichettatura degli oli di oliva.
- Ore 13:00 *Pausa pranzo*
- Ore 14:00 Olio extra vergine d'oliva: gradimento e proprietà salutistiche.
- Ore 15:00 Prima prova: test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione di eventuali campioni difettati.
Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici.
Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio.
- Ore 16:30 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi	tullia.gallinatoschi@unibo.it
Dott.ssa Alessandra Bendini	alessandra.bendini@unibo.it
Dott.ssa Sara Barbieri	sara.barbieri@unibo.it

Docenti:

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Responsabile del gruppo di ricerca di Analisi strumentali e sensoriali degli alimenti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna, responsabile e membro Panel DISTAL); Dott.ssa Alessandra Bendini (Università di Bologna, Vice-Capo Panel DISTAL); Dott.ssa Sara Barbieri (Università di Bologna, Capo-Panel DISTAL e responsabile del corso); Dott. Enrico Valli (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Federica Tesini (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Dott.ssa Rosa Palagano (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Dott.ssa Dott. Enrico Casadei (Università di Bologna, collaboratore); Dott.ssa Lucia Morrone (IBIMET-CNR); Dott. Luigino Mengucci (Associazione Regionale dei Produttori Olivicoli - ARPO); Prof. Giovanni Lercker (Università di Bologna).