



Corso Tecnico Internazionale per Aspiranti Assaggiatori Olio d' Oliva

Imperia 5-6-7-8-9- maggio 2008

Contatti: ☎ 0183 76.74.12 📠 0183 76.52.03 www.oliveoil.org onaoo@oliveoil.org

Organizzazione: Barbara Ricca, Segreteria Onaoo

Coordinamento organizzativo: Dr. Fabrizio Vignolini, Direttore Onaoo

Capo panel: Marcello Scoccia

Sede: "Museo dell'Olivo" Via Garessio n. 13 – 18100 Imperia

Numero massimo partecipanti: 30

Obiettivi: Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02;

Attestati: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini

Costo: € 1.200 Iva compresa

Programma

Lunedì – 05 Maggio 2008

Ore 08.30 - 09.30

Registrazione partecipanti

Ore 09.30 - 10.00

Introduzione al Corso

Presentazione del corso e degli intenti

Lucio Carli – Fabrizio Vignolini

Ore 10.00 - 12.30

L'analisi sensoriale e l'assaggio - Psicofisiologia al gusto ed all'olfatto

Marino Giordani

Vice Presidente Tecnico Onaoo

Ore 14.30 – 16.30

Metodi di controllo

Descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi e strumenti; nuove frontiere

Standardizzazione delle metodologie di controllo

Livello di standardizzazione nazionale ed europeo

Lanfranco Conte

Università degli Studi di Udine Dipartimento di Scienza degli Alimenti

Ore 16.30 - 18.30

La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva

Introduzione alla tecnica dell'assaggio

Fabrizio Vignolini – Marino Giordani - Onaoo

Martedì – 06 Maggio 2008

Ore 08.30 - 11.00

Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d' oliva

Effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli

Mauro Amelio – Responsabile Attività Scientifiche Onaoo

Ore 11.00 - 12.30

Prova selettiva di base

Quattro sessioni per attributo

Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini – Onaoo

Ore 14.30 - 16.00

Panel Test - Metodo CEE All. XII - Metodo COI Doc. T. 20

Descrizione del metodo di analisi ufficiale - Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede

Franca Camurati – Capo Panel

Ore 16.15 - 18.30

Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: le origini

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli di produzione mediterranea

Fabrizio Vignolini – Marino Giordani - Onaoo

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

Sede amministrativa/Segreteria ONA.O.O.

c/o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Imperia

18100 IMPERIA Viale Matteotti 48

Cod. Fisc.: 91003470084 - .IVA: 05006011000

Sede Legale ONA.O.O.: c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A. – 00187 Roma Piazza Sallustio, 21

GRUPPO
PIERALISI



Mercoledì – 07 Maggio 2008

- Ore 08.30 - 11.00
Vocabolario specifico dell'olio vergine d'oliva
Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario
Fabrizio Vignolini – Onaoo
Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi-difetti
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini
Fabrizio Vignolini – Marino Giordani - Onaoo
- Ore 11.00 - 12.30
Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo
- Ore 14.30 - 16.30
Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi
Mauro Amelio – Responsabile Attività Scientifiche Onaoo
- Ore 16.45 - 18.30
Prova selettiva avanzata
Verifica soglia sensibilità
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo

Giovedì – 8 Maggio 2008

- Ore 08.30 - 10.30
La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche
Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale degli oli
Giorgio Pannelli – Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura
Spoleto
- Ore 10.45 - 11.45
La produzione e i consumi mondiali di olio d'oliva
Marcello Scoccia – Capo Panel Onaoo
- Ore 11.45 - 13.00
Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo
- Ore 14.00 - 16.00
Panel test - Metodo COI Doc. T. 20 Prove pratiche di assaggio
Valutazione organolettica
- Ore 16.00 - 19.30
Visita Tecnica

Venerdì – 9 Maggio 2008

- Ore 08.30 - 10.15
Classificazione e normativa dell'olio d'oliva
La normativa nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta
Franco Macchiavello – Istituto Centrale Repressione Frodi - Genova
- Ore 10.15 - 11.15
Prova selettiva di base
Quattro sessioni per attributo
Marcello Scoccia Fabrizio Vignolini - Onaoo
- Ore 11.15 - 13.30
Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
Sede amministrativa/Segreteria ONA.O.O.
c/o Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Imperia
18100 IMPERIA Viale Matteotti 48
Cod. Fisc.: 91003470084 - .IVA: 05006011000

Sede Legale ONA.O.O.: c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A. – 00187 Roma Piazza Sallustio, 21