



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Regg.  
UE 611-615/14 smi – I Annualita' reg. UE 2020/2220 – Azione 4F

## PROGRAMMA CORSO di IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA

***Sede Corso: Sala congressi La Valle della Pescara***

***C.da Buccieri 65012 Villanova di Cepagatti (PE)***

***Responsabile del Corso: Capo Panel Marino Giorgetti (Ore corso n. 35)***

N	Data	Orario	Descrizione
1	06/09/21 Lunedì	15:00- 20:00	Presentazione del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teoriche-pratiche. Caratteristiche personali e legislazione vigente sulla figura dell'assaggiatore di olio di oliva. Regolamento CEE 2568/91 e succ.. Classificazione degli oli di oliva. Introduzione all'analisi sensoriale. Elementi di percezione del gusto e dell'olfatto. <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b>  Valutazione del fruttato ed i principali difetti di un olio di oliva vergine. Soglie di percezione. Scheda di valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b>
2	08/09/21 Mercoledì	15:00- 20:00	La qualità in frantoio: aspetti e tecniche di trasformazione delle olive. <b>Relatore: Dott. L. Di Giovacchino</b>  Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo RANCIDO  Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b>
3	10/09/21 Venerdì	15:00- 20:00	Caratteristiche chimiche dell'olio di oliva: metodi analitici chimici e strumentali. Le sofisticazioni <b>Relatore: Dott. L. Seghetti</b>  Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo AVVINATO  Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b>
4	13/09/21 Lunedì	15:00- 20:00	La qualità in campo: aspetti varietali e di tecnica colturale. Fattori che influiscono sulla qualità degli oli. <b>Relatore: Dott. L. Pollastri</b>  Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo RISCALDO Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b>



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Regg.  
UE 611-615/14 smi – I Annualita' reg. UE 2020/2220 – Azione 4F

5	20/09/21 Lunedì	15:00- 20:00	<p>Norme sulla etichettatura degli oli vergini di oliva e normativa comunitaria e nazionale sulla disciplina delle D.O.P. e I.G.P. Prove di assaggio campioni di olio a Denominazione di Origine Protetta. <b>Relatore: Dott. P. Di Paolo</b></p> <p>Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo AMARO</p> <p>Prove pratiche di assaggio campioni di olio con scheda di valutazione. <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b></p>
6	22/09/21 Mercoledì	15:00- 20:00	<p>La conservazione degli oli e i processi ossidativi: riflessi sulla qualità chimica ed organolettica. Le aree olivicole nazionali ed internazionali: assaggio guidato di oli provenienti da diverse parti del mondo. <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b></p> <p>Panel test ufficiale: prove pratiche di assaggio con calcolo della mediana degli attributi e trattamento statistico dei risultati. <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b></p>
7	24/09/21 Venerdì	15:00- 20:00	<p>Prove di selezione finale per la verifica della soglia di sensibilità su attributi specifici degli oli <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b></p> <p>Considerazioni conclusive e consegna attestati. <b>Relatore: Dott. M. Giorgetti</b></p>