

PROGRAMMA

Sabato 15/01/2011 (8 ore)

- h 9 Prova pratica di riconoscimento dei pregi di 4 oli monocultivar e blend nazionale e/o esteri.
- h 10 L'alimentazione mediterranea e il ruolo dell'olio d'oliva nella dieta. Aspetti nutrizionali e valore salutistico.
- h 13 **Pausa pranzo**
- h 15 L'olio extra vergine in cucina, confronto con gli altri grassi e tecniche di abbinamento dell'olio extra vergine
- Prova pratica di riconoscimento dei pregi e abbinamento degli oli ai piatti della gastronomia.
- h 17-19 Esami di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli extravergini e verifica delle conoscenze acquisite ai fini del conseguimento dell'attestato di idoneità o di partecipazione.

Lunedì 17/01/2011 Stage

- Visita della collazione varietale "Carboj" presso l'Azienda Campo Carboj dell'ESA Sicilia;
- Visita Azienda agricola Tenuta Rocchetta in territorio di Castelvetrano (TP);
- Visita dell'Azienda agricola Titone, Loc. Locogrande, Trapani.

Pietro Bono
Presidente APO - Acil Terra

Commissione di valutazione:

Giuseppe Cicero (Presidente)
Leonardo Catagnano (componente)
Francesco Guarasci (componente)
Maurizio Mantia (componente)
Damiano Licata (componente)

Direttore corso

Giuseppe Cicero

Capo paese COI e dirigente dell'ASCA, Assessorato Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana

Durata del corso: 45 ore

Sede del corso:

Corso Umberto I, n. 30

Organizzatori del corso:

Associazione ACLI TERRA Produttori Olivicoli, Società Cooperativa per Azioni

Collaborazioni:

-UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee - Assessorato Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana
Comune di Ribera

Alla conclusione dei lavori saranno rilasciati l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva o l'attestato di partecipazione al corso.



Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Sede Associazione Produttori Olivicoli Acil Terra
Via Dinoloco n. 3 ad Agrigento, tel. 0922.596560.

REG CE 867/08

AZIONE 3.f) Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Valido per il conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva
Autorizzato dalla Regione Siciliana

Il corso si terrà dal 10 al 15 gennaio 2011, a Ribera Corso Umberto I, n. 30

PROGRAMMA

Lunedì 10/01/2011 (8 ore)

h 8.30 Registrazione dei partecipanti

Saluto delle autorità

h 9 Presentazione del programma. Illustrazione delle prove per la verifica dei requisiti fisiologici dei candidati. (4 sessioni per i difetti di rancido, riscaldo e morchia, avvinato e amaro)

h 11 Introduzione all'analisi sensoriale. Elementi di fisiologia degli organi di senso. Le sensazioni e i meccanismi di percezione degli stimoli.

h 13 Pausa pranzo

h 15 I documenti COI/T. 20/Doc. 4 (Vocabolario specifico), COI/T. 20/Doc. 5 (Bicchiere d'assaggio), COI/T. 20/Doc. 6 (Sala d'assaggio), COI/T. 20/Doc. 15 (Analisi sensoriale). Il metodo di valutazione organolettica degli oli vergini ed extra vergini d'oliva. Il Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive aggiunte e modificazioni, Reg. (CE) n. 796/02 e Reg. (CE) n. 640/06. Il vocabolario specifico.

h 17-19 Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 sessioni di base per il difetto di Rancido, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita del difetto.

Martedì 11/01/2011 (7 ore)

h 9 Definizione e riconoscimento degli attributi sensoriali in oli vergini d'oliva. Pregi e difetti degli oli. Approccio all'assaggio degli oli vergini d'oliva. La valutazione degli attributi: fruttato, piccante e amaro.

h 11 Approccio alla scheda di valutazione degli oli vergini di oliva. Primo assaggio di oli vergini di oliva.

h 13 Pausa pranzo

h 15-18 Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 sessioni di base per il difetto di Riscaldo e Morchia, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita del difetto.

Mercoledì 12/01/2011 (7 ore)

h 9 La classificazione degli oli d'oliva. Reg. (CE) 1989/2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti e succ. mod. e integrazioni.

h 11 Le denominazioni d'origine (DOP e IGP) con segnato riferimento al Reg. 2081/92 e al Reg. 510/06 e s.m.i. e gli altri prodotti a marchio regolamentato (Bio), situazione nazionale e regionale. Stato attuale e prospettive di mercato.

h 12 Assaggio di oli vergine di oliva commerciali e del territorio mediante l'uso della scheda prevista dal Reg. CE 640/2008 con cenni alla scheda Reg. CEE 2568/91 valida per la caratterizzazione degli altri attributi positivi.

h 13 Pausa pranzo

h 15 La caratterizzazione dei profili sensoriali degli oli di specifiche denominazioni o monovarietali, con metodo COI T/ 20 Doc. 22 AP1 (OLI DOP) del 10.7.2002

h 16-18 Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 sessioni di base per il difetto di Avvinato, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita del difetto.

Giovedì 13/01/2011 (8 ore)

h 9 L'oliva e l'olio: le componenti principali del frutto e la composizione chimica dell'olio vergine d'oliva. La componente aromatica dell'olio vergine di oliva ("Spazio di testa").

h 11 Influenza delle tecniche di lavorazione delle olive sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli oli: la centralità del frantoio.

h 12 I processi ossidativi delle sostanze grasse. La conservazione dell'olio.

h 13 Pausa pranzo

h 15 Lo scenario internazionale dell'olivicultura. Il patrimonio olivicolo siciliano. Biodiversità e qualità dell'olio di oliva.

h 16 Influenza delle condizioni pedoclimatiche e della tecnica agronomica sulla qualità dell'olio di oliva.

h 17-19 Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 sessioni di base per l'attributo di Amaro, mediante la prova dei 12 bicchieri a concentrazione scalare con riposizionamento del bicchiere a concentrazione incognita del difetto.

Venerdì 14/01/2011 (7 ore)

h 9 Norme di commercializzazione degli oli d'oliva. Impostare un'etichetta. Come di leggere l'etichetta. Gli adempimenti del frantoiano e del confezionatore vigenti, il Reg. (CE) 182/2009 e il D.M. n. 8077 del 10.11.2009.

h 11 Prova pratica di riconoscimento dei pregi di 4 oli siciliani monocultivar e blend.

h 12 Consiglio oleicolo internazionale (COI) le funzioni e le attività principali. Enti e associazioni del settore oliario. Le principali manifestazioni promozionali del settore. Sistemi di qualità e mercato.

h 13 Pausa pranzo

h 15 La gestione dell'oliveto dell'olivo tra tradizione e innovazione.

h 16-18 Prova pratica di riconoscimento dei pregi e difetti di 4 oli extra vergini italiani e/o stranieri.