



***CORSO DI FORMAZIONE  
PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA***

<b>Data delle lezioni:</b>	21, 22 giugno 04, 05, 06, 13 luglio 2024
<b>Sede del corso:</b>	Associazione Verace di Saracena Piazza XX Settembre Saracena (CS)
<b>Durata del corso:</b>	36 ore
<b>Comitato organizzativo:</b>	ASPROL Cosenza Soc. Coop.
<b>Segreteria organizzativa:</b>	ASPROL Cosenza Soc. Coop. Via Piave 3 87100 Cosenza Tel: 0984 27835 Email: <a href="mailto:info@asprolcosenza.it">info@asprolcosenza.it</a>
<b>Capo panel responsabile del corso:</b>	Dott. Giuseppe Giordano
<b>Obiettivi:</b>	Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Masaf 07 ottobre 2021, valevole per l'iscrizione all'Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini
<b>Rilascio attestati:</b>	Attestato di idoneità fisiologica (a seguito superamento test). Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza
<b>Numero partecipanti:</b>	25 massimo
<b>Destinatari, obiettivi e finalità:</b>	Il corso è destinato a circa 20/25 interessati tra addetti del settore, consumatori o semplici appassionati ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva. di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire le competenze necessarie per produrre e riconoscere la qualità

del prodotto.

L'articolazione programmatica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine di oliva. In particolare, il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) del 07 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 15 gennaio 2022 n. 11, relativo a *“Criteri e modalità per il riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313”*

**Docenti:**

**Dott. Giuseppe Giordano** – Agronomo Junior, Capo Panel oli vergini d'oliva del Comitato di Assaggio Professionale ARSAC riconosciuto Masaf

**Dott. Innocenzo Muzzalupo** – Biologo, Dirigente di ricerca del CREA Foreste e Legno, Capo Panel dell'UNICAL-DiBEST

**Dott.ssa Veronica Vizzarri** – Ricercatore CREA- Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura sede di Rende

**Prof.ssa Francesca Valentini** - Insegnante di scienza e cultura dell'alimentazione dell'Istituto Mancini di Cosenza, sommelier e assaggiatrice oli vergini di oliva

## PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

### MODULO 1

Venerdì 21 giugno 2024

Ore 14:30–18:30 (Alessandro Guagliardi – Giuseppe Giordano)

1<sup>a</sup> lezione

- Apertura corso, iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti
- Presentazione scopi e attività dell'Asprol Cosenza (Dott. Alessandro Guagliardi – Direttore Tecnico Asprol Cosenza)
- Cenni storici, classificazione e diffusione dell'olivo
- Introduzione all'analisi sensoriale: definizioni e scopi; elementi di fisiologia dell'olfatto e del gusto
- Sessione di assaggio alla cieca (blind test)

### MODULO 2

Sabato 22 giugno 2024

Ore 09:30–13:30 (Giuseppe Giordano)

2<sup>a</sup> lezione

- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22
- L'olivicoltura calabrese, nazionale ed internazionale
- Principale normativa europea e nazionale di settore
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30–18:30 (Giuseppe Giordano)

- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 1308/13 Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22
- Confezionamento, etichettatura, promozione e commercio dell'olio d'oliva

- Gli oli da agricoltura biologica, Dop e Igp
- Selezione per la verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (Dop Bruzio)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

Giovedì 04 luglio 2024

### **MODULO 3**

- Ore 14:30-18:30 (Veronica Vizzarri)
- Razionale gestione agronomica dell'oliveto; il frutto dal campo al frantoio; l'importanza delle tecniche agronomiche, con particolare riferimento alla difesa fitosanitaria, e la loro influenza sulla qualità e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva

Venerdì 05 luglio 2024

4<sup>a</sup> lezione

### **MODULO 4**

Ore 14:30-18:30 (Innocenzo Muzzalupo)

- La chimica dall'oliva all'olio - Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva e la loro influenza sulla qualità dell'olio

Sabato 06 luglio 2024

5<sup>a</sup> lezione

### **MODULO 5**

Ore 09:30-13:30 (Giuseppe Giordano)

- Tecnologie di estrazione e sistemi di conservazione dell'olio
- Visita al frantoio Fattorie Greco
- Sessione di assaggio guidato in sala panel conformemente alla metodologia COI

Ore 13:30-14:30 - Colazione di lavoro

Ore 14:30-18:30 (Giuseppe Giordano)

- Selezione per la verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (Dop Lametia)
- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (rancido, riscaldamento)
- Sessione di assaggio guidato in sala panel conformemente alla metodologia COI

## MODULO 6

Sabato 13 luglio 2024

Ore 09:30–13:30 (Francesca Valentini)

- L'extravergine in cucina. Proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva
- Dieta Mediterranea: corretti abbinamenti olio–cibo
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

6<sup>a</sup> lezione

Ore 14:30–18:30 (Giuseppe Giordano)

- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Avvinato, amaro)
- Test di verifica apprendimento
- Valutazione finale dei candidati
- Consegna attestati e chiusura corso

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO  
(Dott. Giuseppe Giordano)

