



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

Data delle lezioni:	21, 22 giugno 04, 05, 06, 13 luglio 2024
Sede del corso:	Associazione Verace di Saracena Piazza XX Settembre Saracena (CS)
Durata del corso:	36 ore
Comitato organizzativo:	ASPROL Cosenza Soc. Coop.
Segreteria organizzativa:	ASPROL Cosenza Soc. Coop. Via Piave 3 87100 Cosenza Tel: 0984 27835 Email: info@asprolcosenza.it
Capo panel responsabile del corso:	Dott. Giuseppe Giordano
Obiettivi:	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
Rilascio attestati:	Attestato di idoneità fisiologica (a seguito superamento test). Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza
Numero partecipanti:	25 massimo
Destinatari, obiettivi e finalità:	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^a 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^a 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^a 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^a 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^a 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)

