



PROGRAMMA CORSO ASSAGGIATORE OLIO OLIVA – giugno/settembre 2022

Martedì 14 giugno 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Nicolò Passeri

- Introduzione al Corso.
- L'olivo: origine, caratteristiche, storia e diffusione.
- L'olivo e l'olio oggi: panorama nazionale e mondiale.
- Coltura dell'olivo ed influenza delle scelte agronomiche sulla qualità e sulle caratteristiche dell'olio.

Giovedì 16 giugno 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Nicola Fazzi

- Metodi di trasformazione: sistemi di estrazione.
- Visita presso frantoio.
- Esercitazione pratica.

Sabato 18 giugno 2022 – 10:30 - 13:30 | 3 ore |

Docenti: Lucia Bailetti

- L'analisi sensoriale, l'assaggiatore e il suo ruolo.
- Fisiologia dei sensi.

Martedì 21 giugno 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Gianfranco De Felici

- Descrizione tecnica di assaggio. Il ruolo del panel leader.
- Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e ss.mm.
- Il vocabolario dell'analisi sensoriale degli oli vergini: norme di riferimento (Reg. CEE 2568/91 e ss. mm.) Gli attributi positivi, gli attributi negativi e il foglio di profilo.
- Esercitazione pratica.

Giovedì 23 giugno 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane

- Chimica dell'olio: caratteristiche, proprietà e funzioni dei principali componenti.
- Alterazioni biochimiche: Irrancidimento idrolitico, ossidativo e chetonico.
- Principali analisi di laboratorio: acidità libera, n° di perossidi, costanti spettrofotometriche, polifenoli totali, biofenoli, composizione acidica gascromatografica.
- Principali difetti dell'olio e loro origine.
- Esercitazione pratica.



Martedì 28 giugno 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Nicolò Merendino

- La qualità degli oli di oliva vergini ed extravergini.
- Aspetti nutrizionali e benefici salutistici dell'olio EVO

Giovedì 30 giugno 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Lucia Lancetti

- Classificazione e normativa degli oli di oliva vergini.
- La tracciabilità dell'olio, etichetta e principali riferimenti legislativi.
- Valorizzazione e tutela della qualità degli oli extravergini di oliva: certificazioni di prodotto e di processo (DOP e IGP e BIO)
- Visita presso frantoio.
- Esercitazione pratica con oli appartenenti a diverse categorie merceologiche.

Martedì 6 settembre 2022 – 15:30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane – Lucia Lancetti

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RANCIDO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Giovedì 8 settembre 2022 – 15.30 - 18:30 | 3 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane – Lucia Lancetti

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di AVVINATO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Martedì 20 settembre 2022 – 15.00 - 19:00 | 4 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane – Lucia Lancetti

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo AMARO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)

Giovedì 22 settembre 2022 – 15.00 - 19:00 | 4 ore |

Docenti: Maria Teresa Frangipane – Lucia Lancetti

- Prova pratica di assaggio dell'olio (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)
- Prova selettiva di riallineamento consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di RISCALDO (D.MIPAF 18 giugno 2014, art. 2)