

Programma del corso di assaggio dell'olio 29-30 giugno 3-4-5- luglio 2017

Giovedì 29 giugno 2017

9,00 - 9,15 Accoglienza partecipanti: iscrizione e consegna materiali didattici

Presentazione del corso, Obiettivi del corso

Presidente Camera di Commercio di Pisa –Valter Tamburini

Capo Panel Camera di Commercio di Pisa – Domenico D'Alessio

9,15-10,00

La promozione e la cultura dell'EVO. Strumenti concreti.

Licia Gambini – Presidente Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra vergine (AS.C.O.E.)- Capo Panel

10,00 – 11,00

Tecniche agronomiche e qualità analitica e organolettica dell'olio.

Dr. Giovanni Caruso – ricercatore Università di Pisa- Facoltà di agraria

11,00 – 12,00

Problematiche fitosanitarie in olivicoltura: metodi e mezzi di difesa

Dr.ssa Anna Lupo Irene – agronomo libero professionista

12,00 – 13,00

Olivicoltura e cambiamenti climatici. Preoccupazioni e prospettive

Dr. Alberto Grimelli, Vice Presidente Ascoe – coordinatore Teatro Naturale

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 16,00

Innovazione tecnologica nella trasformazione delle olive e nella conservazione degli oli

Dr. Beniamino Tripodi – Tecnologo di elaiotecnica

16,00 – 18,00

Introduzione alla Analisi Sensoriale e alla Procedura di assaggio

Dr. Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso

Venerdì 30 giugno 2017

9,00-10,00

Caratteristiche chimiche e chimico fisiche degli oli di oliva vergini

Dr. Alberto Tessa – Dipartimento ARPAT di Firenze- Esperto analisi alimenti

10,00-11,00

Olio extra vergine di oliva: proprietà salutistiche e nutraceutiche. Dieta mediterranea.

Dr. Marcello Bernardini – Responsabile Flebologia U.O Chirurgia Generale Ospedale Volterra

11,00-12,00

Regolamento CE n. 2568/91 e succ. mod.) metodo di analisi ufficiale- Selezione dei candidati.

Dr.ssa Elena Signorini agronomo abilitato.

12,00 – 13,00

La affidabilità e validità statistica del metodo di assaggio. Il significato del coefficiente di Variazione robusta (CVR)

Dr. Giuseppe Fusco – CNR Pisa

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00- 17,00

Analisi sensoriale metodo COI:

Determinazione della soglia di gruppo per gli attributi: riscaldamento/morchia,avvinato,rancido,amaro.

Soglia RISCALDO/MORCHIA – soglia AVVINATO – soglia RANCIDO – soglia AMARO.

Capo Panel e assaggiatori Ascoe

17,00- 18,00

Analisi sensoriale metodo COI:

Prova pratica di assaggio con l'uso della scheda (Reg.2568/91 e succ.modifiche) con l'ausilio di campioni significativi di varia provenienza

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

Lunedì 3 luglio 2017

9,00-12,00

Prova selettiva di base AMARO

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

12,00 – 13,00

Analisi sensoriale Metodo COI: funzionamento di un Panel – L'esperienza in Camera di Commercio di Pisa

Luciano Scarselli – Capo Panel

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00—15,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva. Selezioni nazionali e internazionali

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

15,00—18,00

Prova selettiva di base RISCALDO/MORCHIA

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

Martedì 4 luglio 2017

9,00 –12,00

Prova selettiva di base AVVINATO

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

12,00—13,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva. Selezioni nazionali e internazionali

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00-17,00

Prova selettiva di base RANCIDO

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

17,00 - 18,00

Olio extravergine di oliva: aspetti legislativi ed etichettatura.

Dott.ssa Anna Ragone –Mi.P.A.A.F. ICQRF

Mercoledì 5 luglio 2017

9,00 – 11,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva. Selezioni regionali

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

11,00 – 12,00

Normativa europea e nazionale sull'assaggio sull'olio di oliva vergine ed extravergine.

Dr. Luciano Zoppi – Regione Toscana – Settore Produzioni Agricole Vegetali e Zootecniche.

12,00 – 13,00

Normativa Nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli D.O.P e I.G.P e da agricoltura biologica

Dr.ssa Angela Crescenzi – Regione Toscana – Settore Produzioni Agricole Vegetali e Zootecniche

13,00 - 14,00 intervallo pranzo

14,00 – 17,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfattivo – gustativo – tattili degli oli vergini di oliva– Le denominazioni di Origine e i Monovarietali

Capo Panel Dr. Domenico D'Alessio e assaggiatori Ascoe

17,00- 18,00

Consegna dei Diplomi a cura di CCIAA di Pisa e di Ascoe

=====



Informazioni sul corso

Il programma risponde alla normativa regionale.

Sono infatti previste lezioni sulle materie di base del comparto: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche e norme legali.

Nel programma sono inoltre previste le seguenti prove selettive:

a) - verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 16 sessioni di base (quattro difetti ripetuti quattro volte);

b) – almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato 12 del regolamento.

Il corso prevede il rilascio di un attestato di idoneità fisiologica (che conterrà la dicitura “Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e succ. mod.) ed autorizzato dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n. _____

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti al termine del corso, solo se questi avranno frequentato almeno il 85% delle 40 ore previste.

Referenti:

Camera di Commercio di Pisa -Ufficio Promozione - Piazza Vittorio Emanuele II n. 5 – 56125 PISA

Responsabile del corso: Dr. Domenico D'Alessio - Capo Panel

Referente progetto: Dott.ssa Laura Granata, Capo Servizio Promozione e Sviluppo delle Imprese

tel. 050-512.280220/280 e-mail: promozione@pi.camcom.it