



Comune di Cingoli
Assessorato all'Ambiente e all'Agricoltura

airena delle luci
GIBSON CAFÉ



REG. UE 611-615/14 e smi - ANNUALITÀ 2019-2020

ATTIVITÀ 4: MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ

"Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola"

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia. - Autorizzato dalla Regione Marche Servizio Agricoltura.

PROGRAMMA DEL CORSO

LUNEDÌ 10/02/20 Orario: 15.00-20.00 (5 ore)

Ore 15.00

Saluto degli Organizzatori.

Presentazione del corso e delle sue finalità.

Ore 15.30 - 16.30 (Massimo Mosconi)

Olfatto e gusto, anatomia e fisiologia di due sensi dimenticati.

Ore 16.30 - 19.00 (Barbara Alfei)

L'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari.

L'assaggio dell'olio e la figura dell'assaggiatore.

Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa).

Pregi e difetti di un olio da olive.

Metodologia e tecnica di degustazione secondo i criteri del Reg. CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Ore 19.00-20.00 (Barbara Alfei e collaboratore)

Prova pratica atta 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 XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

MARTEDÌ 11/02/20 Orario: 15.00-20.00 (5 ore)

Ore 15.00 - 18.00 (Demetrio Ruffini)

Fattori agronomici che influiscono su qualità e tipicità degli oli.

Cenni di tecnica colturale: concimazione, irrigazione, difesa fitosanitaria con particolare riguardo alla mosca dell'olivo.

Ore 18.00 - 20.00 (Donatella Di Sebastiano e collaboratori Flavor)

1^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg. CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **RANCIDO**

MERCOLEDÌ 12/02/20 Orario: 15.00-20.00 (5 ore)

Ore 15.00 - 16.30 (Simona Sestili)

L'Olio e l'Olio - L'origine, la storia e la diffusione in Italia e nel mondo.

Principali analisi chimiche dell'olio

Ore 16.30 - 17.30 (Simona Sestili/Ugo Testa)

Prova pratica atta 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 XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

Ore 17.30 - 20.00 (Ugo Testa)

Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.

Tecnologia della trasformazione, della conservazione degli oli e metodi di filtrazione

Olio da olive: proprietà nutrizionali e rapporto con la salute del consumatore

GIOVEDÌ 13/02/20 Orario: 15.00-20.00 (5 ore)

Ore 15.00 - 17.00 (Donatella Di Sebastiano e collaboratori Flavor)

2^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg. CEE 2568/91 e sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **AVVINATO**

Ore 17.00 - 18.00 (Barbara Alfei)

Metodi operativi per la costituzione di un Panel

Ore 18.00 - 20.00 (Donatella Di Sebastiano e collaboratori Flavor)



REG. UE 611-615/14 e smi - ANNUALITÀ 2019-2020

ATTIVITÀ 4: MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ

"Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola"

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia. - Autorizzato dalla Regione Marche Servizio Agricoltura.

3^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **RISCALDO**

VENERDI' 14/02/20 Orario: 15.00-20.00 (5 ore)

Ore 15.00 – 17.00 (Barbara Alfei)

L'Olio e l'olio nelle Marche. Varietà e modello di maturazione.

Patrimonio olivicolo nazionale.

Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietal

Ore 17.00-19.00 (Barbara Alfei e collaboratore)

Prova pratica atta 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 XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

Ore 19.00-20.00 (Barbara Alfei)

Consigli per utilizzo in cucina.

SABATO 15/02/20 Orario: 08.30-13.30 (5 ore)

Ore 8.30 – 11.30 (Roberto Catorci)

I marchi di qualità nel settore agroalimentare (DOP, IGP, STG).

Normativa Nazionale e Comunitaria sull'etichettatura.

Esempi pratici di lettura e realizzazione di un'etichetta a norma per il prodotto olio extra vergine di oliva.

Ore 11.30 – 12.30 (Roberto Catorci e collaboratore)

Prova pratica atta 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 XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

Ore 12.30 – 13.30 (Donatella Di Sebastiano e collaboratori Flavor)

4^ Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato (v. allegato XII del Reg.CEE 2568/91 sue modifiche ed integrazioni), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo **AMARO**

DOMENICA 16/02/20 Orario: 08.30-13.30 (5 ore)

Ore 08.30 – 09.30 (Catorci Roberto)

Aspetti del Disciplinare di Produzione DOP Olio Extra Vergine di Oliva "Cartoceto" ed IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Marche".

Ore 09.30 – 11.30 (Barbara Alfei/Donatella Di Sebastiano/ Catorci Roberto)

Prova pratica atta 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 XII del Regolamento CEE 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

Ore 11.30 – 12.30 (Commissione d'esame)

Prove di esame:

- Test di verifica sugli argomenti trattati nel corso
- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni.
- Test riconoscimento difetti.
- Test triangolare.

Ore 12.30 – 13.30 • Conclusione del corso con consegna degli attestati.



Comune di Cingoli
Assessorato all'Ambiente e all'Agricoltura

airena delle luci
GIBSON CAFE



REG. UE 611-615/14 e smi - ANNUALITA 2019-2020

ATTIVITA' 4: MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA'

"Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola"

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia. - Autorizzato dalla Regione Marche Servizio Agricoltura.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI

Le prove di assaggio giornaliere richiedono concentrazione e impegno, pertanto si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- ✓ Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- ✓ Onde evitare disturbi olfattivi a se e agli altri partecipanti, si invita a non utilizzare profumi, dopobarba e cosmetici in genere.
- ✓ Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- ✓ Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

Docenti:

- Barbara Alfei: Capo Panel ASSAM – Marche, esperto assaggiatore FLAVOR
- Demetrio Ruffini: agronomo, esperto assaggiatore FLAVOR
- Roberto Catorci: agronomo, esperto assaggiatore FLAVOR
- Ugo Testa: agronomo, esperto assaggiatore FLAVOR
- Donatella Di Sebastiano: esperto assaggiatore FLAVOR
- Simona Sistili: Vice Capo Panel ASSAM – Marche, esperto assaggiatore FLAVOR
- Ciccarelli Palmiro: esperto assaggiatore FLAVOR
- Mosconi Massimo: Otorinolaringoiatra – UNIVERSITÀ DI FERRARA

Commissione d'esame:

Esperti assaggiatori FLAVOR-culturadigusto

Per info:

Ufficio SUAP Comune Cingoli

Carletti Caterina 0733.601914 - commercio@comune.cingoli.mc.it

Centralino Comune Cingoli 0733.601903

APROL MARCHE

Demetrio Ruffini 335.6671496 - info@aprolmarche.it