

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI  
ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITA' DI BOLOGNA

e

Ser.In.Ar.

in collaborazione con O.L.E.A.  
(Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori)

ORGANIZZANO



***CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI  
DI OLIO DI OLIVA***

- **Durata: 35 ore**
- **Sede di svolgimento: Campus di Scienze degli Alimenti - CESENA**
- **Data di svolgimento: 28-31 maggio e 1 giugno 2012**

Con l'autorizzazione della Regione Emilia Romagna.

(PG.2012.008519)



## PROGRAMMA

<i>Lunedì 28 maggio ore 10:00-18:00 (7 ore)</i>	
Ore 10:00	Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, saluto e presentazione del corso da parte delle Autorità.
Ore 10.30	Presentazione del Panel DiSA. (Tullia Gallina Toschi)
Ore 10.45	Presentazione del O.L.E.A. (finalità, compiti, attività). (Giorgio Sorcinelli)
Ore 11.00	Aspetti generali dell'analisi sensoriale. (Alessandra Bendini)
Ore 13.00	<b>PAUSA PRANZO</b>
Ore 14.00	Ore 14.00 L'assaggio dell'olio inizia dal vocabolario. Comunicare la qualità sensoriale implica l'adozione di un linguaggio appropriato. (Luigi Caricato)
Ore 15.30	Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 3. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti. (Tullia Gallina Toschi)
Ore 17.00	Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire in una degustazione. Illustrazione dei fogli di profilo Reg. CEE 2568/91-all. XII e successive modificazioni e Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 4, per la valutazione e classificazione del panel ed il suo riconoscimento. (Sara Barbieri)

<i>Martedì 29 maggio ore 10:00-18:00 (7 ore)</i>	
Ore 10:00	Classificazione merceologica degli oli d'oliva vergini. Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 796/02, e Reg. CE 640/08. (Sara Barbieri)
Ore 11.00	Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e sul riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro. (Sara Barbieri)
Ore 11.15	<b>Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive</b> di riallineamento dell'attributo di <b>Rancido</b> , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
Ore 13.00	<b>PAUSA PRANZO</b>
Ore 14.00	Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva. Evoluzione delle tecniche analitiche nella normativa dell'olio extravergine. (Giovanni Lercker)
Ore 16.00	Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva. (Enrico Valli)
Ore 17.00	Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. (Alessandra Bendini)



<b>Mercoledì 30 maggio ore 10:00-18:00 (7 ore)</b>	
Ore 10.00	La selezione clonale dell'ulivo in Emilia Romagna. Sapori e aromi degli oli: la chiave per la valorizzazione della biodiversità. (Annalisa Rotondi e Francesca Rapparini)
Ore 11.30	<b>Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive</b> di riallineamento dell'attributo di <b>Avvinato</b> , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
Ore 13.00	<b>PAUSA PRANZO</b>
Ore 14.00	La certificazione biologica dell'olio extravergine di oliva. (Fabio Chinnici)
Ore 15.00	Elaborazione statistica delle schede sensoriali e prove pratiche. (Enrico Valli)
Ore 16.00	Varietà autoctone d'Italia. Caratterizzazione chimico-fisica degli oli monovarietali. (Barbara Alfei)
Ore 17.00	Degustazioni guidate di oli monovarietali italiani rappresentativi con utilizzo delle schede di profilo. (Barbara Alfei)

<b>Giovedì 31 maggio ore 10:00-18:00 (7 ore)</b>	
Ore 10.00	Tecniche estrattive, influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. (Giuseppe Di Lecce)
Ore 11.30	<b>Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive</b> di riallineamento dell'attributo di <b>Amaro</b> , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
Ore 13.00	<b>PAUSA PRANZO</b>
Ore 14.00	<b>L'olio extravergine di oliva: dalla leggenda alla nutrigenomica.</b> (Giuseppe Caramia)
Ore 15.00	L'olio di oliva tra politica e consumo. (Luca Falasconi)
Ore 16.00	<b>Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive</b> di riallineamento dell'attributo di <b>Riscaldo</b> , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)



<b>Venerdì 1 giugno ore 10:00-18:00 (7 ore)</b>	
Ore 10.00	I trattamenti dei reflui oleari: aspetti normativi, problemi e opportunità. (Tullia Gallina Toschi)
Ore 11.00	Qualità e purezza degli oli d'oliva ed aspetti compositivi peculiari: gli elementi per sconfiggere le frodi. (Angelo Faberi)
Ore 12.00	L' etichettatura degli oli di oliva. (Mara Mandrioli e Tullia Gallina Toschi)
Ore 13.00	<b>PAUSA PRANZO</b>
Ore 14.00	<b>Prima selezione</b> per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione. <b>Seconda selezione</b> per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione. <b>Prova finale d'assaggio:</b> Test triangolare su 3 campioni. Individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
Ore 16.00	Prospettive dell'olivicoltura con la nuova riforma PAC 2014-2020. (Antonio Ricci)
Ore 17.00	Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.



## DOCENTI

---

Dott. Barbara Alfei	Capo Panel titolare del Panel ASSAM
Dott. Sara Barbieri	Università di Bologna
Dott. Alessandra Bendini	Università di Bologna
Prof. Giuseppe Caramia	Azienda Osp. Materno Infantile "G. Salesi", Ancona
Dott. Luigi Caricato	Direttore di "Teatro Naturale"
Dott. Fabio Chinnici	Università di Bologna
Dott. Giuseppe Di Lecce	Università di Bologna
Dott. Angelo Faberi	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Dott. Luca Falasconi	Università di Bologna
Prof. Tullia Gallina Toschi	Università di Bologna
Prof. Giovanni Lercker	Università di Bologna
P. Chim. Mara Mandrioli	Università di Bologna
Dott. Francesca Rapparini	C.N.R di Bologna
Dott. Antonio Ricci	Direttore della rivista "Olivo e Olio"
Dott. Annalisa Rotondi	C.N.R di Bologna
Dott. Enrico Valli	Università di Bologna

## COMMISSARI E DOCENTI

---

Sara Barbieri	Capo panel DISA e assaggiatrice OLEA
Alessandra Bendini	Assaggiatrice panel DISA e OLEA - Capo Panel abilitato
Giuseppe Di Lecce	Assaggiatore OLEA
Tullia Gallina Toschi	Assaggiatrice panel DISA e OLEA - Capo Panel abilitato
Giorgio Sorcinelli	Assaggiatore e segretario organizzativo OLEA - Capo Panel abilitato
Enrico Valli	Assaggiatore OLEA

## ASSISTENTI

---

Mara Beciani	Assaggiatrice OLEA
Roberto Cerreti	Assaggiatore OLEA
Graziano Gregorini	Assaggiatore Panel DISA e OLEA

---

**RESPONSABILE DEL CORSO** Prof. Tullia Gallina Toschi

**CAPO PANEL DEL CORSO** Dott. Sara Barbieri

---

## SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dott. Sara Barbieri  
Dott. Alessandra Bendini  
Prof. Tullia Gallina Toschi

---

## SEGRETERIA TECNICA

Dott. Federica Tesini  
Dott. Sara Barbieri

[federica.tesini@studio.unibo.it](mailto:federica.tesini@studio.unibo.it)  
[sara.barbieri@unibo.it](mailto:sara.barbieri@unibo.it)



## INFORMAZIONI GENERALI

### *Sede di svolgimento del corso*

**Campus di Scienze degli Alimenti**  
**P.zza Goidanich 60 – Cesena (FC)**  
**web: [www.foodsci.unibo.it](http://www.foodsci.unibo.it)**

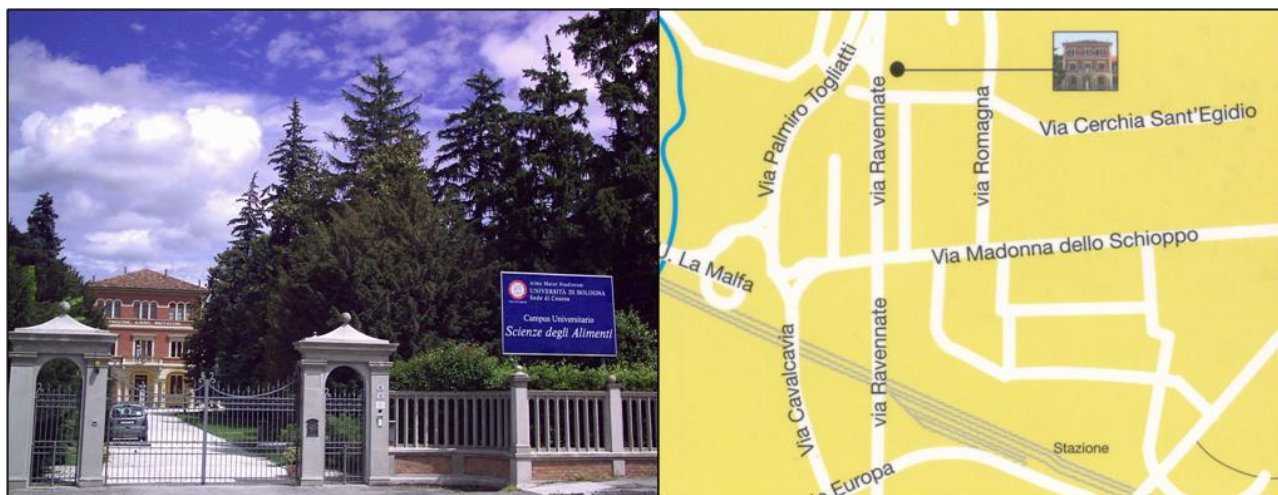
### *Come raggiungere il Campus*

#### IN TRENO:

Dalla Stazione prendere il bus n. 21 che ferma proprio di fronte all'entrata principale oppure a piedi sono necessari 15 minuti.

#### IN AUTO:

Chi arriva dall'Autostrada A14 deve uscire a Cesena in direzione Cervia; dopo circa 30 m deve girare a sinistra ed immettersi in via Calcinaro proseguendo per circa 3 Km fino all'incrocio con via Ravennate.



Agli iscritti che supereranno le prove selettive previste verrà rilasciato un **attestato di idoneità fisiologica** all'assaggio dell'olio di oliva, secondo la circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/06/99.

Per informazioni:

**Tel 0547-338121-148:**

Dott. Federica Tesini [federica.tesini@studio.unibo.it](mailto:federica.tesini@studio.unibo.it)

Dott. Sara Barbieri [sara.barbieri@unibo.it](mailto:sara.barbieri@unibo.it)

### NOTA

**Considerando l'impegno che comportano le prove giornaliere previste, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi:**

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti;*
- Evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove;*
- Per migliorare le percezioni olfattive è consigliabile non usare profumi, dopobarba e cosmetici profumati in genere;*
- Si consiglia di comunicare sempre al Responsabile del Corso o al Capo Panel eventuali difficoltà olfatto-gustative, derivanti da cause diverse (raffreddori, ecc.).*