

Enti organizzatori:

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI
UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

SER.IN.AR.

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



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

- **Durata: 39 ore**
- **Sede di svolgimento: Campus di Scienze degli Alimenti - CESENA**
- **Data di svolgimento: 19-23 ottobre 2009**

Lunedì 19 ottobre 2009 ore 14:00-20:00 (6 ore)

Ore 14:00 Registrazione dei partecipanti. Accoglienza, saluto e presentazione del corso da parte delle Autorità.

Ore 14:30 Presentazione del Panel DiSA. (Giovanni Lercker)

Ore 14:45 Presentazione di O.L.E.A. (finalità, compiti, attività). L'Olivo e l'Olio - L'origine, la storia e la diffusione
Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio da olive nel panorama mondiale. Il frutto: Costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.
(Ettore Franca)

Ore 16:15 L'analisi sensoriale. Elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.
(Alessandra Bendini)

Ore 17:15 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini d'oliva. Evoluzione delle tecniche analitiche nella normativa dell'olio extravergine. (Tullia Gallina Toschi e Giovanni Lercker)

Ore 19:15 Vocabolario specifico per l'Olio d'Oliva Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2. Descrizione del fruttato, pregi e difetti degli oli da olive. Riconoscimento del fruttato e dei difetti.
(Tullia Gallina Toschi e Sara Barbieri)

Martedì 20 ottobre ore 09:00-13:00/14:00-19:00 (9 ore)
Ore 9:00 Componenti aromatici degli oli extravergini d'oliva. (Alessandra Bendini)
Ore 10:00 Componenti fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante. (Tullia Gallina Toschi e Lorenzo Cerretani)
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. (Lorenzo Cerretani)
Ore 11:15 Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido , 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 PAUSA PRANZO
Ore 14:00 La biodiversità dell'olivo. Un patrimonio che traccia il territorio mediterraneo ed una risorsa per la nostra olivicoltura. (Antonio Cimato - IVALSA CNR - Firenze)
Ore 15:30 Tecniche estrattive, influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. (Giovanni Lercker e Stefano Cerni)
Ore 16:30 Classificazione merceologica degli oli d'oliva vergini. Reg. CEE 2568/91, Reg. CE 796/02 e Reg. CE 640/08. (Angelo Cichelli)
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 Doc. COI/T.20 No. 15/Rev. 2 in uso dell'assaggiatore, per la valutazione e classificazione del panel ed il suo riconoscimento. (Matteo Bonoli e Lorenzo Cerretani)
Ore 18:00 Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato , 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)

Mercoledì 21 ottobre ore 09:00-13:00/14:30-18:30 (8 ore)

Ore 9:00 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

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 **Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive** di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, 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 PAUSA PRANZO

Ore 14:30 Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo con i due metodi. Verifica delle schede. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)

Ore 16:00 I trattamenti dei reflui oleari: aspetti normativi, problemi e opportunità. (Tullia Gallina Toschi e Andrea Trincherò)

Ore 17:00 **Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive** di riallineamento dell'attributo di **Riscaldamento**, 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)

Giovedì 22 ottobre ore 09:00-13:00/14:00-19:00 (9 ore)

- Ore 9:00 Le novità sull'etichettatura degli oli. (Lorenzo Cerretani)
- Ore 10:30 Degustazione guidata di oli con utilizzo delle schede di profilo. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
- Ore 11:30 Olio extravergine d'oliva e salute. (Giuseppe Caramia)**
- Ore 13:00 PAUSA PRANZO
- Ore 14:00 Varietà autoctone d'Italia. Caratterizzazione chimico-fisica degli oli monovarietali. (Barbara Alfei)
- Ore 15:45 Degustazioni guidate di Oli monovarietali italiani rappresentativi con utilizzo delle schede di profilo. (Barbara Alfei)
- Ore 16:45 Elaborazione statistica delle schede sensoriali e prove pratiche. (Lorenzo Cerretani e Matteo Bonoli)
- Ore 18:00 L'abbinamento dell'olio al cibo. Proposta di metodo (Stefano Cerni)

Per la serata di giovedì è prevista una cena di abbinamento OLIO-CIBO presso un ristorante di Cesena. I costi della cena saranno comunicati durante il corso.

Chi è interessato è pregato di comunicarlo entro martedì 20 ottobre agli organizzatori.



Venerdì 23 ottobre 09:00-13:30/14:30-17:00 (7 ore)	
Ore 9:00	Qualità e purezza degli oli d'oliva tra necessità di standardizzazione, nuove esigenze di certificazione, informazione dei consumatori e progressi analitico strumentali. (Lanfranco Conte)
Ore 10:00	Orientamenti di politica olivicola nel prossimo quinquennio. (Antonio Ricci)
Ore 11:00	Raccontare e leggere la qualità sensoriale dell'olio extravergine di oliva: la comunicazione corretta e quella fuorviante. (Luigi Caricato)
Ore 12:30	Prima selezione per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione. Seconda selezione per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di una specifica denominazione. Prova finale d'assaggio: Test triangolare su 3 campioni. Individuazione dei campioni difettati, nonché del tipo e dell'intensità dei difetti. (Giorgio Sorcinelli e collaboratori)
Ore 14:30	Visita al frantoio pilota durante le fasi di lavorazione presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena. Visita della sala di assaggio per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva presso il Campus di Scienze degli Alimenti di Cesena.
Ore 15:15	Come può il consumatore riconoscere la qualità di un olio extra vergine? (Anna Cane)
Ore 16:15	Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.



DOCENTI

Prof. Giuseppe Caramia	Pediatria, Ospedale di Ancona
Dott. Anna Cane	Capo Panel COI
Dott. Luigi Caricato	Direttore Teatro Naturale
Prof. Angelo Cichelli	Università degli Studi d'Annunzio - Chieti-Pescara
Prof. Lanfranco Conte	Università di Udine
Dott. Antonio Cimato	Primo Ricercatore - IVALSÀ CNR - Firenze
Prof. Giovanni Lercker	Università di Bologna
Dott. Francesca Rapparini	Ricercatrice IBIMET-CNR
Dott. Antonio Ricci	Giornalista, Olivo&Olivo - Vicepresidente OLEA
Dott. Annalisa Rotondi	Ricercatrice IBIMET-CNR
Dott. Andrea Trincherò	EarthLab - Bologna

COMMISSARI E DOCENTI

Dott.ssa Alessandra Bendini	Assaggiatrice panel DISA e OLEA - Capo Panel abilitato
Dott.ssa. Barbara Alfei	Assaggiatrice panel ASSAM e OLEA - Capo Panel titolare del Panel ASSAM
Dott.ssa Sara Barbieri	Assaggiatrice panel DISA e OLEA - Capo Panel abilitato
Dott. Stefano Cerni	Assaggiatore OLEA - Capo Panel titolare del Panel Aprot_PG
Dott. Matteo Bonoli	Assaggiatore panel DISA e OLEA - Capo Panel abilitato
Dott. Lorenzo Cerretani	Assaggiatore panel DISA e OLEA - Capo Panel del Corso e titolare del Panel DISA
Prof. Ettore Franca	Presidente e assaggiatore OLEA
Sig. Giorgio Sorcinelli	Assaggiatore e segretario organizzativo OLEA - Capo Panel abilitato
Dott.ssa Tullia Gallina Toschi	Assaggiatrice panel DISA e OLEA - Capo Panel abilitato

ASSISTENTI

Mara Beciani	Assaggiatrice OLEA
Roberto Cerreti	Assaggiatore OLEA
Graziano Gregorini	Assaggiatore OLEA
Giuseppe Mengarelli	Assaggiatore OLEA

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dott.ssa Tullia Gallina Toschi	tullia.gallinatoschi@unibo.it
Dott.ssa Alessandra Bendini	alessandra.bendini@unibo.it
Dott. Lorenzo Cerretani	lorenzo.cerretani@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
www.disa.unibo.it

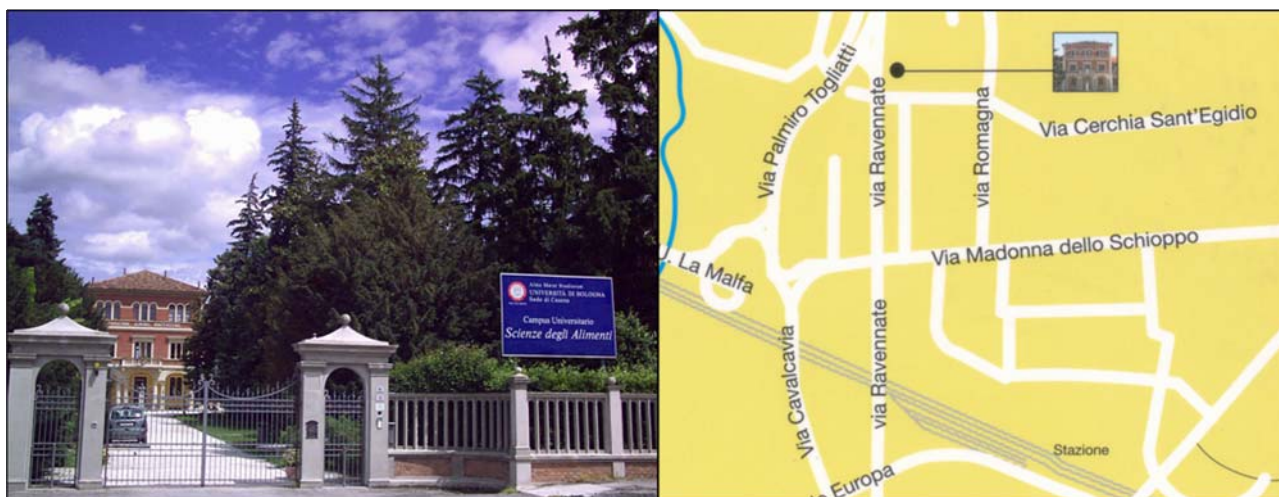
Come raggiungerci

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.

Altre Informazioni:

Dott. Matteo Bonoli (0547338139/121)

Dott.ssa Sara Barbieri (0547338148/121)

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, nei limiti del possibile;*
- Evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove;*
- Per evitare disturbi olfattivi, è consigliabile non usare profumi, dopobarba e cosmetici profumati in genere;*
- Si consiglia di comunicare sempre al Responsabile del Corso, eventuali difficoltà olfatto-gustative, derivanti da cause molteplici (raffreddori, ecc.).*