



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI DELL'UNIVERSITA' DI BOLOGNA

e

SER.IN.AR. Servizi integrati d'area (Forlì-Cesena)

organizzano:



CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI e ASSAGGIATRICI di OLI di OLIVA VERGINI ed EXTRAVERGINI

Corso realizzato secondo i criteri e le modalità stabiliti nel Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche, nel Decreto n. D.M 18 giugno 2014 (GU n.199 del 28-8-2014) ed autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna con determinazione dirigenziale n 7354 del 17/05/2017.

Durata: 35 ore, suddivise in 9 serate

Sede di svolgimento: Centro Polifunzionale "Ex Macello" in Via Mulini 25, 47521 Cesena (FC).

Data di svolgimento: 13-23 giugno 2017

PROGRAMMA DEL CORSO:

Prima serata: martedì 13 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18:00 Registrazione dei partecipanti.
- Ore 18:10 Saluti e Presentazione del Gruppo DISTAL
- Ore 18:15 Aspetti agronomici e difesa dai parassiti della coltivazione dell'olivo.
- Ore 19:30 Vocabolario specifico per l'analisi sensoriale degli oli vergini d'oliva (Doc. COI/T.20 No. 15).
Presentazione del progetto di ricerca europeo H2020 "Advanced solutions for assuring the overall authenticity and quality of olive oil" (Progetto OLEUM).
- Ore 21:30 Primo approccio all'assaggio.

Seconda serata: mercoledì 14 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
- Ore 20:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva.
- Ore 21.00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo

Terza serata: giovedì 15 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18.00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel.
Criteri generali da seguire ed illustrazione delle schede per la valutazione e classificazione degli oli d'oliva vergini e normativa di riferimento.
- Ore 20.00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo.

Quarta serata: venerdì 16 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18:00 Tecnologia e qualità degli oli prodotti dalle olive.
- Ore 20.00 Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva.
- Ore 21.00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Quinta serata: lunedì 19 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18.00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini d'oliva: criteri di qualità e purezza.
- Ore 18.45 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 19.45 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e sul riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato/inacetito, riscaldamento/morchia e amaro.
- Ore 20:00 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.

Sesta serata: martedì 20 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18:00 Reflui oleari e concetti di simbiosi industriale.
- Ore 19:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
- Ore 20:00 Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato/Inacetito**, 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

Settima serata: mercoledì 21 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18.00 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna.
- Ore 19.00 Assaggio di oli DOP, IGP e monovarietali.
- Ore 20.00 Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldamento/Morchia**, 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.

Ottava serata: giovedì 22 giugno 18:00-22:00 (4 ore)

- Ore 18.00 Olio extravergine d'oliva: gradimento e proprietà salutistiche.
- Ore 19.00 Le novità sull'etichettatura degli oli di oliva.
- Ore 20.00 Quarta 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.

Nona serata: venerdì 23 giugno 18:00-21:00 (3 ore)

- Ore 18:00 Prima prova: test triangolare su 3 campioni di olio vergine da olive; individuazione di eventuali campioni difettati.
- Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici.
- Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio
- Ore 20:15 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Prof.ssa Tullia Gallina Toschi tullia.gallinatoschi@unibo.it

Dott.ssa Alessandra Bendini alessandra.bendini@unibo.it

Dott.ssa Sara Barbieri sara.barbieri@unibo.it

Docenti:

Prof. Giovanni Lercker (Università di Bologna); Dott. Luigino Mengucci (Associazione regionale dei produttori olivicoli ARPO); Prof. Tullia Gallina Toschi (Responsabile del gruppo di analisi strumentali e sensoriali del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), dell'Università di Bologna e membro Panel DISTAL); Dott.ssa Alessandra Bendini (Vice-Capo Panel DISTAL); Dott.ssa Sara Barbieri (Capo-Panel DISTAL e responsabile del corso); Dott. Enrico Valli (membro Panel DISTAL), Dott.ssa Rosa Palagano (membro Panel DISTAL), Dott.ssa Federica Tesini (membro Panel DISTAL).