

PROGRAMMA DEL CORSO:

Mercoledì 19 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Registrazione dei partecipanti. Saluti e presentazione del Gruppo DISTAL.
Ore 15:15 Presentazione dell'Associazione Regionale dei Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna.
Ore 15:30 Vocabolario specifico per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva (COI/T.20 No. 15).
Ore 17:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva.
Ore 18:00 Primo approccio all'assaggio.

Giovedì 20 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.
Ore 16:00 Presentazione della rete di imprese dell'olio extra vergine Felsineo.
Ore 16:10 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
Ore 16:45 Tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva e conservazione.
Ore 18:45 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato/inacetito, riscaldamento/morchia e amaro.

Venerdì 21 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

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.

Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel DISTAL.

Mercoledì 26 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
Ore 17:00 Biologia ed esigenze climatiche dell'olivo, focus sull'olivicoltura emiliano-romagnola.
Ore 18:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Giovedì 27 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

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.

Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, utilizzando sale attigue alla sala panel DISTAL.

Venerdì 28 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

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.

Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, utilizzando sale attigue alla sala panel DISTAL.

Martedì 1 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 14:00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire, illustrazione delle schede per la valutazione e classificazione degli oli vergini di oliva e normativa di riferimento.

Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 17:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo.

Mercoledì 2 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Presentazione del Consorzio olio DOP BRISIGHELLA.

Ore 15:15 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia- Romagna.

Ore 17:00 Assaggi di oli extra vergini di oliva DOP, IGP e monovarietali.

Ore 18:00 L'etichettatura degli oli.

Giovedì 3 febbraio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

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.

Mercoledì 9 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Cenni di agronomia: la coltivazione dell'olivo e influenza sulla qualità dell'olio.

Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 17:00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini d'oliva e frodi. Risultati del progetto di ricerca europeo OLEUM.

Giovedì 10 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Prima prova: test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; 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 16:00 Presentazione dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO). Introduzione all'abbinamento cibo olio con dimostrazione di un abbinamento gastronomico a cura di uno chef selezionato da AIRO.

Ore 18:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

Sedi del corso: Mediateca di San Lazzaro di Savena, via Caselle, 22, 40068 San Lazzaro di Savena (BO); Sala sensoriale del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, viale Giuseppe Fanin 40, Bologna (IV piano).

Responsabile del corso: Dott.ssa Sara Barbieri (Capo-Panel DISTAL)