

11° CORSO PER L'IDONEITA' FISILOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA con particolare riferimento agli OLI MONOVARIETALI

Organizzato dall'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore Agroalimentare e della Pesca, in conformità al Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 e del Regolamento di Esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione, al D.M. del 7 ottobre 2021, art. 2 e circolare MIPAAF N. 2377 del 13 maggio 2020

Valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva

Autorizzato dalla Regione Marche - Direzione Agricoltura e Sviluppo rurale, Decreto N.del

SEDE DI SVOLGIMENTO: AMAP, via Alva Thomas Edison, 2 – Osimo (AN)

DATE: 7-8-12-13-14 marzo 2024

DURATA: 36 ore

Direttore del corso - Responsabile per rilascio attestati idoneità fisiologica assaggio:
Barbara Alfei – Capo Panel AMAP – Marche

Note

- È previsto un numero minimo di 10 partecipanti ed un numero massimo di 18.
- Le iscrizioni al corso vanno effettuate entro il 25 febbraio 2024, su apposito modulo allegato, da compilare e trasmettere via mail all'indirizzo formazione@amap.marche.it
- Il pagamento della quota di partecipazione, di **280,00 Euro** (IVA compresa), dovrà essere effettuato a seguito di avvenuta comunicazione dell'ammissione al corso.
- Il corso avrà inizio **giovedì 7 marzo alle ore 9.00** presso la sala corsi dell'AMAP, Via Alva Thomas Edison, 2 – Osimo (AN).
- Ai partecipanti che avranno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; a coloro che non avranno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza (v. D.M. del 7 ottobre 2021, art. 2).
- L'attestato verrà rilasciato a coloro che avranno frequentato almeno i 2/3 delle lezioni.

PROGRAMMA DEL CORSO

GIOVEDÌ 7 marzo 2024

Orario: 9.00-13.00 / 14.30 – 19.30 (ore 9,00)

Ore 9.00 - 9.10 (Valeria Belelli/Barbara Alfei)

- Presentazione attività AMAP
- Presentazione del corso e delle sue finalità.

Ore 9.10 - 11.00 (Ugo Testa)

- L'Olivo e l'Olio – L'origine, la storia e la diffusione in Italia e nel mondo.
- Il frutto e l'olio da olive: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche.
- Principali analisi chimiche per il controllo della qualità degli oli di oliva vergini.

Ore 11.00 - 13.00 (Massimiliano Magli)

- Analisi sensoriale, metodi e applicazioni

Ore 14.30 - 15.30 (Massimo Mosconi)

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

Ore 15.30 - 17.00 (Barbara Alfei)

- L'analisi sensoriale dell'olio; l'assaggiatore e il suo ruolo.
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa).
- I caratteri organolettici positivi e negativi di un olio da olive.
- Metodologia e tecnica di degustazione in accordo alla normativa vigente.

Ore 17.00 - 18.00 (Commissione d'esame)

- **1^a Prova pratica** atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dalla normativa vigente. Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 18.00 - 19.30 (Commissione d'esame)

- Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove selettive di ordinamento delle serie degli attributi di rancido, avvinato, riscaldo e amaro, per la valutazione di idoneità fisiologica.
- **1^a Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato** (in accordo alla normativa vigente), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **RANCIDO**

VENERDÌ 8 marzo 2024

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 (ore 7,00)

Ore 9.00 - 10.00 (Ugo Testa)

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

Ore 10.00 - 12.00 (Commissione d'esame)

- **2^a Prova pratica** atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dalla normativa vigente.

Ore 12.00 - 13.00 (Ugo Testa)

- Principali parassiti dell'olivo ed influenza sulla qualità dell'olio.

Ore 14.30 - 16.00 (Barbara Alfei)

- Fattori agronomici che influiscono sulla qualità dell'olio: cenni di tecnica colturale, potatura e raccolta, indici di maturazione.

Ore 16.00 - 17.30 (Commissione d'esame)

- **2^a Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato** (in accordo alla normativa vigente), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **AVVINATO**

MARTEDÌ 12 marzo 2024

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8,0)

Ore 9.00 – 11.00 (Roberto Catorci)

- 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 11.00 – 13.00 (Commissione d'esame)

- **3^a 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 dalla normativa vigente.

Ore 14.30 – 16.00 (Ugo Testa)

- Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli; metodi di filtrazione. Parametri tecnologici che influiscono su qualità e tipicità degli oli.

Ore 16.00 – 17.00 (Commissione d'esame)

- **4^a 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 dalla normativa vigente. Riconoscimento del fruttato e dei principali difetti.

Ore 17.00 – 18.30 (Commissione d'esame)

- **3^a Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato** (in accordo alla normativa vigente), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento del difetto di **RISCALDO**

MERCOLEDÌ 13 marzo 2024

Orario: 9.00 – 13.00 / 14.30 – 18.30 (ore 8,0)

Ore 9.00 – 12.00 (Barbara Alfei)

- L'Olivo e l'Olio nelle Marche.
- Patrimonio olivicolo nazionale.
- Degustazioni guidate dei principali oli monovarietali marchigiani e italiani.

Ore 12.00 – 13.00 (Barbara Alfei)

- Caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali

Ore 14.30 – 15.30 (Barbara Alfei)

- Olio nella gastronomia

Ore 15.30 – 17.30 (Commissione d'esame)

- **5^a 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 dalla normativa vigente

Ore 17.30 – 18.30 (Commissione d'esame)

- **4^a Prova selettiva di verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato** (in accordo alla normativa vigente), consistente in 4 serie di prove selettive di riallineamento dell'attributo **AMARO**

GIOVEDÌ 14 marzo 2024

Orario: 9.00 – 13.00 (ore 4,0)

Ore 9.00 – 10.00 (Barbara Alfei)

- Costituzione del Panel e modalità operative del Panel test

Ore 10.00 – 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 – 13.00

- Conclusione del corso con consegna degli attestati.

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine; a coloro che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza.

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 sé e agli altri partecipanti, 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 olfattogustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

Docenti:

- Alfei Barbara: AMAP - Capo Panel
- Catorci Roberto: AMAP - componente Panel regionale
- Magli Massimiliano: Sensory Project Manager – IBE CNR Bologna
- Mosconi Massimo: Otorinolaringoiatra – UNIVERSITÀ DI FERRARA
- Testa Ugo: AMAP - componente Panel regionale

Coordinatore prove pratiche: *Donatella Di Sebastiano* – AMAP

Commissione d'esame e prove pratiche assaggio:

Barbara Alfei (Presidente), Donatella Di Sebastiano (Segretario), Roberto Catorci (componente)

Per info:

Segreteria: Paola Scocco – AMAP

071/808330; scocco.paola@amap.marche.it;

Informazioni Tecniche: Barbara Alfei – AMAP

tel. 071.808319; alfei.barbara@amap.marche.it

www.amap.marche.it

www.olimonovarietali.it